

# OPINTOJAKSOLUETTELO, RUOKATUOTANNON JOHTAMISEN KOULUTUSOHJELMA (OPETUSSUUNNITELMA 2015, OPINTONSA 2017 ALOITTANEET)

## Chef

1. vuosi	Koodi	op
Ruoka-alan toimintaympäristö	FPR2RR001	9
Ruokatuotanto-projekti	FPR1RR002	4
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Raaka-aineet ja ravitseminen	FPR2RR002	9
Johdatus ravintolajuoimiin	RES1RH002	3
Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi -projekti	FPR1RR008	5
Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA003	5
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op

Ruokaelämyksen rakentaminen	FPR3RR001	9
Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti	FPR1RR009	1
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Ruokatuotannon prosessit	FPR3RR003	9
Kaupallistaminen-projekti	FPR1RR004	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Ravintolaranska	FRE1RR001	3
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA004	5
YHTEENSÄ		65
3. vuosi		op
Yrittäjyys ja ravintolaliiketoiminnan aloittaminen	RES1HR001	5
Managerial English	ENG1HR001	3
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5

International Kitchen Management	FPR3RR005	9
Business Development Project	FPR1RR005	5
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
Lisäksi		op
Opinnäytetyö (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
<a href="#">Vapaasti valittavat opinnot</a> (15 op opintojen aikana)		
KAIKKI YHTEENSÄ		210

## **Ruokayrittäjä**

1. vuosi		op
Ruoka-alan toimintaympäristö	FPR2RR001	9
Ruokatuotanto-projekti	FPR1RR002	4
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1	SLF1HA001	1
Laskentatoiminen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC1HA001	5
Markkinoinnin ja myynnin perusteet	MAR1HR001	5
Kirjallinen viestintä	COM1HA001	5
Toiminta projekteissa	LEA1HA001	3
Raaka-aineet ja ravitsemus	FPR2RR002	9
Johdatus ravintolajuomiin	RES1RH002	3
Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi -projekti	FPR1RR008	5

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen	SWE2HA001	5
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan juridiikka	LAW1HR001	5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA003	5
YHTEENSÄ		64
2. vuosi		op
Ruokatuotannon prosessit	FPR3RR002	9
Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti	FPR1RR009	1
Johdon laskentatoimi hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	ACC2HA001	5
Hospitality and Tourism Business English	ENG2HA001	5
Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät	TKI1HA001	3
Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä	COM1HA002	3
Asiakasymmärryksen muodostaminen	FPR3RR004	9
Kaupallistaminen-projekti	FPR1RR004	5
Developing Intercultural Competence	INT1HA001	2
Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen	LEA2HR002	5
Ruokamatkailu	TOU2RR001	5
Ravintolaranska	FRE1RR001	3
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Työharjoittelu (5 op 30 op:sta)	PLA6HA004	5
YHTEENSÄ		65
3. vuosi		op
Hotelli- ja ravintola-alan johdon yrityssimulaatio	LEA2HR003	5

Managerial English	ENG1HR001	3
Ruoan ja juoman yhdistäminen	RES1HR002	3
Ravintolayrityksen sähköinen liiketoiminta	RES2HR001	5
Strategiatyö ja henkilöstöjohtaminen hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	LEA2HA003	5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Vapaasti valittava moduuli (5 op 15 op:sta)		5
Yrittäjänä toimiminen	FPR3RR006	9
Business Development Project	FPR1RR005	5
Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 2	SLF1HA002	1
Opinnäytetyö (5 op 15 op:sta)	THE7HA001	5
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA002	10
YHTEENSÄ		61
Lisäksi		op
Opinnäytetyö (5 op + 5 op 15 op:sta)	THE7HA001	10
Työharjoittelu (10 op 30 op:sta)	PLA6HA011	10
Vapaasti valittavat opinnot (15 op. opintojen aikana)		
KAIKKI YHTEENSÄ		210

#### PUUTTUVIA OPINTOJAKSOKUVAUKSIA

Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti	FPR1RR009	1
Tuotekehitys ja aistinvarainen arviointi -projekti	FPR1RR008	5
Ammattikeittiön tukitoiminnot -projekti	FPR1RR009	1

## RUOKA-ALAN TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Tunnus: FPR2RR001

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee erilaiset toimintaympäristöt
- hallitsee keittiön toimintaympäristönä ja siihen liittyvät järjestelmät
- tuntee palveluasenteen elementit
- tuntee laadun, turvallisuuden ja vastuullisuuden elementit
- tuntee ruoan ja juoman valmistukseen ja tarjoiluun liittyvät keskeiset säädökset

### **Sisältö**

- Toimialan rakenteet
- Ruokaturvallisuus
- Alan historia ja trendit
- Anniskeluasiat
- Hygieniaosaaminen
- Alan työtehtävät ja standardit

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti.

Moduuli tulee suorittaa samanaikaisesti Ruokatuotantoprojektin (FPR1RR002) kanssa.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Mikäli opiskelija saa moduulista hylkäävän arvioinnin, tulee koko moduuli suorittaa uudelleen. Ei uusintamahdollisuutta.

Arvosana 1

Tunnistaa alan keskeisimmät käsitteet ja palvelun tärkeyden toimialalla. Osaa toimia turvallisesti erilaisissa alan toimintaympäristöissä. Suorittaa hyväksytysti vaaditut alan osaamistodistukset.

Arvosana 3

Soveltaa erikoistumismoduulin sisältöjä käytäntöön itsenäisesti. Hallitsee teknisesti tarjoilun kulun ja osaa palvella itsenäisesti asiakkaita. Osaa kuvata omaa oppimistaan.

Arvosana 5

Osaa kuvata eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat. Osaa perustella palvelun ja laadun merkityksen osana kestävästä kehityksestä. Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

### **Työelämäyhteydet**

Yritysvierailut

### **Kansainvälisyys**

Alan toimintaympäristöjä tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettajat**

Eeva Pajakkala, Haaga

Sami Rekola, Haaga

Heikki Ursin, Haaga

# **RUOKATUOTANTO-PROJEKTI**

Tunnus: FPR1RR002

Laajuus: 4 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- omaksuu turvallisen ja hygieenisen tavan toimia ammattikeittiössä
- hallitsee käytännön ruoanvalmistuksen perusteet
- tuntee ruokalajeja ja raaka-aineita
- hallitsee välineet ja laitteet, niiden ominaisuudet ja käytön
- hallitsee ammattikeittiön eri toimintatavat

## **Sisältö**

- Ammattikeittiön toiminta
- Raaka-aineet, puolivalmisteet ja einokset
- Keittiön laitteet ja työvälineet
- Keskeiset kylmän- ja lämpimän keittiön ruokalajit

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ruokatuotannon johtamisen koulutuksen soveltuvuuskokeen suorittaminen hyväksytysti.

Projekti tulee suorittaa samanaikaisesti Ruoka-alan toimintaympäristö moduulin (FPR2RR001) kanssa.

## **Arviointi**

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty. Mikäli opiskelija saa projektista hylkäävän arvioinnin, tulee koko projekti suorittaa uudelleen. Ei uusintamahdollisuutta.

## **Hylätty**

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee

jatkuvasti ohjausta toimiessaan ammattikeittiössä. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

#### Hyväksytyt

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa muokata ja soveltaa perusreseptiikkaa sekä vertailla raaka-aineiden ominaisuuksia ja käyttötarkoituksia. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti opetuskeittiössä olevia välineitä ja laitteita. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

#### Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään mahdollisuuksien mukaan projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

#### Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua

#### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### Vastuopettaja

Jari Karjalainen, Haaga

Birgitta Nelimarkka, Haaga

Sami Rekola, Haaga

# ITSENSÄ JOHTAMINEN JA URASUUNNITELMAN KEHITTÄMINEN 1

Tunnus: SLF1HA001

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

#### Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkityksen
- osaa suunnitella omaa elämäänsä ja opintojaan
- tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa, osaa kuvata ja arvioida niitä työelämässä
- tunnistaa työllistymismahdollisuuksia omien tavoitteidensa suuntaisesti
- tuntee monipuolisia työnhaun menetelmiä ja osaa laatia ansioluettelon ja työhakemuksen

#### Sisältö

- Itsetuntemus, itseluottamus, ammatilliset vahvuudet
- Urasuunnittelun periaatteet, urasuunnitelman aloitus



- Duuniin.net helmikuussa
- Ansioluettelo ja työhakemus

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksyty-hylätty.

#### **Hyväksyty**

Osallistuminen orientaatiokertaan. Opiskelija on osoittanut pohtineensa itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä. Hän tunnistaa henkilökohtaiset ja ammatilliset vahvuutensa. Opiskelija on pohtinut opintosuunnitelmansa perusteita. Opiskelija on laatinut ansioluettelon ja työhakemuksen.

#### **Hylätty**

Opiskelija ei pohdi itsetuntemuksen, itseluottamuksen ja minäpystyvyyden merkitystä, ei suunnittele omia opintojaan eikä laadi ansioluetteloita tai työhakemusta.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa opiskelija tutustuu alan työpaikkoihin. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.

### **Kansainvälisyys**

Hosco-verkoston tutustuminen ja tilin luominen.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavalla tavoilla:

- a) Verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta
- b) Lähiopetustoteutus

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Kristiina Adamsson, Haaga

Ulla Ijäs, Haaga

Timo Lampikoski, Pasila

Eva Loippo-Sännälä, Pasila

# LASKENTATOIMEN JA EXCELIN PERUSTEET HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLA

Tunnus: ACC1HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee taloudellisen raportoinnin perusteet ja tulkinnan
- tuntee yritysverotuksen perusteet
- hallitsee katetuottolaskennan ja tulossuunnittelun perusteet
- osaa katetuottohinnoittelun ja tuntee muut hotelli-, ravintola- ja matkailualan perushinnoittelumenetelmät
- osaa taloushallinnon Excelin peruskäytön

## Sisältö

- Tuloslaskelma, tase, rahoituslaskelma
- Käyttöpääoma
- Tunnuslukuanalyysi
- Tuloverotus ja arvonnäisäverotus
- Kustannusten luokittelu, kriittinen liikevaihto
- Katetuottohinnoittelu ja muut hinnoittelumenetelmät HRM-alalla
- Myynnin ja kustannusten ennustaminen
- Excelin käyttö taloushallinnossa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa tulkita yrityksen taloudellisia raportteja, hän tunnistaa keskeisiä verotuksen käsitteitä ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön avustetusti. Hän osaa nimetä yrityksen erilaisia kustannuksia ja ymmärtää yrityksen talousprosessin.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa perustellen tulkita yrityksen taloudellisia raportteja, hän osaa laskea yrityksen keskeiset verot ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön itsenäisesti. Hän osaa erotella yrityksen erilaisia kustannuksia ja tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tehdä johtopäätöksiä yrityksen taloudellisten raporttien perusteella, hän osaa perustellen laskea yrityksen keskeiset verot ja hallitsee taulukkolaskennan käytön soveltaen. Hän osaa analysoida yrityksen erilaisia kustannuksia ja tuottoja sekä niiden vaikutuksia yrityksen talouteen.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa harjoituksissa käytetään alan esimerkkejä ja tunnuslukuja sekä analysoidaan alalla toimivien yritysten tilinpäätöstietoja.

## Kansainvälisyys

Moduulissa huomioidaan alan kansainväliset käytännöt.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuuopettajat**

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

# MARKKINOINNIN JA MYYNNIN PERUSTEET

Tunnus: MAR1HR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee markkinoinnin käsitteistön ja markkinoinnillisen ajattelutavan
- tuntee markkinoinnin kilpailukeinot
- ymmärtää asiakkaan ostokäyttäytymistä
- osaa valmistautua ja toimia myynti- ja asiakaspalvelutilanteissa
- hallitsee henkilökohtaisen myyntityön perusteet

### **Sisältö**

- Markkinoinnin kehitys ja asiakkuusajattelu
- Ostokäyttäytyminen ja asiakasryhmittely
- Markkinoinnin peruskilpailukeinot
- Markkinointiviestinnän keinot
- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet ja niihin valmistautuminen
- Myyntitapahtuman vaiheet

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Osaa listata markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot

Tietää mitä markkinoinnillinen ajattelutapa tarkoittaa

Tuntee asiakkaan ostokäyttäytymiseen vaikuttavia tekijöitä

Tietää mistä tekijöistä hyvä asiakaspalvelu muodostuu

Tietää miten menestyvä myyjä toimii asiakaskohtaamisessa

Osaa listata henkilökohtaisen myyntityön myyntiprosessin vaiheet

Arvosana 3

Tietää markkinoinnin keskeiset käsitteet ja kilpailukeinot ja ymmärtää niiden merkityksen yrityksen toiminnassa

Osaa toimia markkinointihenkisesti

Osaa hyödyntää ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa markkinointipäätösten pohjana  
Osaa toimia oikein asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa  
Tietää mistä tekijöistä henkilökohtainen myyntiprosessi koostuu ja osaa toimia prosessin eri vaiheissa

Arvosana 5

Osaa hyödyntää markkinoinnin keskeisiä käsitteitä ja kilpailukeinoja käytännössä  
kilpailuetua tuottavalla tavalla

Saa muut henkilöt toimimaan markkinointihenkisesti

Osaa kerätä ja analysoida ostokäyttäytymiseen liittyvää tietoa ja suunnitella toimintaa niiden pohjalta

Osaa toimia tuloksellisesti asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa

Osaa suunnitella ja tuloksellisesti toteuttaa henkilökohtaisen myyntiprosessin vaiheet

### **Työelämäyhteudet**

Opintojaksolla tutustutaan markkinoinnin ja myynnin käytännön tehtäviin yritysesimerkkien ja vieraillevien elinkeinoelämän edustajien avulla.

### **Kansainvälisyys**

Opintojakson teemoja tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuuopettajat**

Sonja Haaksluoto, Haaga

# KIRJALLINEN VIESTINTÄ

Tunnus: COM1HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa kirjoittaa ja viestiä Haaga-Heliassa sekä tuottaa ja ymmärtää asiatekstejä ja osaa suhtautua lukemaansa kriittisesti
- tunnistaa oman viestintäkuvansa sekä viestinnän tasonsa ja osaa kehittää niitä
- osaa kirjallisesti esittää asioita vakuuttavasti sekä sisällöllisesti että visuaalisesti
- hallitsee yritysviestinnässä tarvittavia perustaitoja
- hallitsee viestin mukauttamisen

## Sisältö

- Raportointi Haaga-Heliassa: mm. hyvät lähteet ja lähdemerkinnät, lähdekritiikki
- Kielenhuolto ja asiatyylinen kirjoittaminen
- Havainnollistamisen keinot: rakenne, otsikointi, graafisen suunnittelun ja typografian perusteet
- Yritysviestinnän tekstilajit: mm. erilaiset tiedotteet, tarjousprosessi ja sen tekstit, asiakaspalautteeseen vastaaminen, muistio, kutsu
- Viestin mukauttaminen kohderyhmittäin ja kanavittain

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa hakea tietoa mm. Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksesta ja noudattaa niitä. Osaa laatia yksinkertaisia perusasiakirjoja Wordillä. Tunnistaa viestijäkuvan ja osaa antaa ja ottaa vastaan palautetta. Kirjoittaa ymmärrettäviä työelämän tekstejä. Ymmärtää eri tekstilajien merkityksen ja erot. Noudattaa määräaikoja ja työskentelyohjeita.

### Arvosana 3

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja osaa hakea lähdekirjallisuutta. Osaa laatia perusasiakirjoja Wordillä. Tunnistaa viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä saamansa palautteen pohjalta. Osaa laatia ulko- ja kieliasultaan sekä sisällöltään työelämän tekstejä soveltaen itsenäisesti ohjeita. Kirjoittaa tyyliiltään ja sävyiltään asiallisia, organisaation tavoitteisiin ja vastaanottajan tarpeisiin soveltuvia tekstejä ja ymmärtää visuaalisen vaikuttamisen keinoja. Työskentelee ammattimaisesti ja noudattaa määräaikoja.

### Arvosana 5

Hallitsee Haaga-Helia ammattikorkeakoulun kirjallisen viestinnän ohjeistuksen ja monipuolisen tiedonhaun. Osaa hyödyntää monipuolisesti Wordin ominaisuuksia yritysviestinnän asiakirjatuotannossa. Osaa arvioida kriittisesti omaa ja muiden viestijäkuvaa sekä aktiivisesti kehittää niitä. Suunnittelee ja laatii sujuvasti työelämän erilaisiin viestintätilanteisiin sopivia, lähetyskelpoisia tekstejä, joiden sisältö, tyyli ja sävy sekä visuaalinen ilme ovat tavoitteen ja organisaation ilmeen mukaisia ja vastaanottajalle hyvin kohdennettuja. Hallitsee ammattimaisen ja asiallisen työotteen ja osaa suunnitella omaa ajankäyttöään. On oma-aloitteinen ja jakaa tietoa ja osaamistaan muille.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yrityksen asiakirjaportfolio.

## Kansainvälisyys

Ei ole

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Eeva Puhakainen, Haaga

Pekka Huolman, Pasila

# TOIMINTA PROJEKTEISSA

Tunnus: LEA1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. – 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- tietää keskeiset projektiohjelmistot ja –menetelmät
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- tuntee projektisuunnitelman rakenteen
- osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä

### **Sisältö**

- Projektit liiketoimintamallina
- Projektin tavoitteiden asettaminen ja rajaaminen
- Projektin ohjaus, seuranta, raportointi
- Sidosryhmäyhteistyö projekteissa
- Projektiorganisaatio: roolit, vastuut, valtuudet
- Yleinen projektisuunnitelman malli ja sen soveltaminen.
- Projektin ositus
- Projektin aikataulut ja resursointi
- Projektin riskien kartoitus ja riskienhallinnan suunnittelu
- Projektiryhmän jäsenen vastuullisena toimijana

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tietää projektisuunnitelman keskeisen sisällön sekä projektin jäsenten ja projektipäällikön tehtävät ja vastuun. Pystyy toimimaan projektin jäsenenä.

Arvosana 3

Osaa laatia pienelle projektille projektisuunnitelman käyttämällä projektijohtamisen työkaluja ja menetelmiä. Tunnistaa projektin riskejä ja keinoja niiden hallitsemiseksi.

Arvosana 5

Osaa toimia projektipäällikkönä ja hallinnoida projektia projektityökaluja hyödyntäen. Pystyy ennakoimaan riskejä ja arvioimaan projektin onnistumista. Osaa hyödyntää projektinhallinnan menetelmiä liiketoiminnan kehittämisessä.

## **Työelämäyhteydet**

### **Kansainvälisyys**

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät, tentti ja projektiraportti/suunnitelma päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen ja sen raportointi ja tentti
- c. Tentti ja oppimistehtävä (raportti, kohta b)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettajat**

Kari Nurminen, Haaga

# RAAKA-AINEET JA RAVITSEMUS

Tunnus: FPR2RR002

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä
- hallitsee ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- tuntee raaka-aineet ja osaa annossuunnittelun perusteet
- tuntee ruokaketjun perusteet
- tuntee elintarvikelainsäädännön

### **Sisältö**

- Ruokajärjestelmä
- Elintarviketieto
- Annossuunnittelu
- Ravitsemustieto
- Menetelmäosaaminen

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ruoka-alan toimintaympäristö -moduulin suorittaminen hyväksytysti.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa yleisimmät ravintolassa käytettävät raaka-aineet, osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raadissa ja tunnistaa perusmaut sekä tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa soveltaa niitä käytäntöön. Osaa toteuttaa kokeellisen ruoanvalmistuksen työn ohjatusti.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arviointitilanteen, osaa hyödyntää raaka-aineita taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti annostasolla sekä osaa ravintolaruokien keskeisiä aistittavia ominaisuuksia ja tarjoilla niitä. Osaa toteuttaa ja analysoida kokeellisen ruoanvalmistuksen työn.

### Arvosana 5

Opiskelija hyödyntää monipuolisesti raaka-aineita ja ravitsemussuosituksia annossuunnittelussa, toimii suunnitelmallisesti ja on sisäistänyt analyyttisen ajattelutavan.

## Työelämäyhteydet

Yritysvierailut

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla workshop jonka pitää yhteistyökorkeakoulun opettaja.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. Tenti ja oppimistehtävät
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Birgitta Nelimarkka, Haaga

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga

# JOHDATUS RAVINTOLAJUOMIIN

Tunnus: RES1RH002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinto

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa alkeet systemaattisen maistamisen perusteista
- osaa perusasiat viineistä, oluesta, vesistä, kahvista ja teestä sekä alkeet



baarityöskentelystä

- osaa alkeet juomien luonteeseen, laatuun ja hintaan vaikuttavista tekijöistä
- tunnistaa asiakastarpeen ja osaa löytää siihen sopivan juoman
- osaa perusteet viinien ja oluiden käyttötärpeesta ja yhdistämisestä ruokien kanssa

### **Sisältö**

- Viinien ja oluiden systemaattinen maistaminen
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Perusasiat vesistä, oluesta, kahvista ja teestä sekä alkeet baarityöskentelystä
- Juomien tarvepohjainen käyttö
- Juomien käyttö aterialla

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Osaa analysoida juomia kohtalaisesti

Osaa kuvata juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa nimetä joitain juomien käyttötärpeita

Arvosana 3

Osaa analysoida juomia hyvin

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kohtalaisesti

Osaa selittää juomien käyttötärpeita kohtalaisesti

Arvosana 5

Osaa analysoida juomia erinomaisesti

Osaa selittää juomien luonteeseen ja laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi

Osaa selittää ja perustella juomien käyttötärpeita kiitettävästi

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään yhteistyötä alalla toimivien yritysten kanssa.

### **Kansainvälisyys**

Opintojakson tavoiteltu osaaminen kattaa myös kansainvälisen toimintaympäristön.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Vastuuopettajat

Jouko Mykkänen, Haaga

# TUOTEKEHITYS JA AISTINVARAINEN ARVIOINTI -PROJEKTI

Tunnus: FPR1RR008

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Sisältö

- Tuotekehitysprosessi
- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Projektimaisen työskentelytavan soveltaminen kehittämistyöhön

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ruoka-alan toimintaympäristö -opintojakso suoritettu tai vastaavat ammattikeittiötaidot.

## Osaamistavoitteet ja arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Opintojaksolla tehtävää tuotekehitys –projektia ei ole mahdollista uusia.

Arviointitavat: Teoriaosuuden tentti sekä ryhmätyönä tehtävä tuotekehitys case, joka raportoidaan kirjallisesti.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin.

Opiskelija on tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron.

Opiskelija tunnistaa ja ymmärtää tuotekehitysprosessin eri vaiheet ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettävät kohteet.

Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Tunnistaa eri tiedonhankkimismenetelmiä.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin pienimuotoisen tutkimuksen ottaen huomioon aistinvaraisen tutkimuksen järjestämisen oppeja.

Opiskelija osaa analysoida kurssilla suoritettua aistinvaraisen tutkimuksen tuloksia ja tehdä johtopäätöksiä ruoan aistittavista ominaisuuksista.

Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita.

Opiskelija pystyy tuottamaan ja seuraamaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää. Tunnistaa ja osaa soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin tutkimuksen ja osaa itsenäisesti analysoida ja tehdä johtopäätöksiä tutkimuksen tuloksista.

Opiskelija osaa hyödyntää aistinvaraista arviointia osana tuotekehitysprosessia tavoitteellisesti. Opiskelija ymmärtää ja osaa soveltaa itsenäisesti tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja pystyy määrittelemään projektissa kehitettäviä kohteita.

Opiskelija pystyy tuottamaan, seuraamaan ja analysoimaan tarvittavaa dokumentointia tuotekehitysprosessia varten. Hallitsee projektimaisen työskentelyn osana ryhmää tai ryhmän vetäjänä. Tunnistaa ja soveltaa erilaisia tiedon hankkimismenetelmiä sekä osaa arvioida niiden soveltuvuutta kehittämistehtävissä.

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta

### **Kansainvälisyys**

Tuotekehitystä tarkastellaan myös kansainvälisten yritysten näkökulmasta, ja osa kurssin materiaalista on kansainvälisiä julkaisuja.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Johanna Rajakangas-Tolsa, Haaga  
Sami Rekola, Haaga

### **Oppimateriaalit**

Tuorila, H., Parkkinen, K, Tolonen K. 2008 Aistit ammattikäyttöön. Wsoy oppimateriaalit, Helsinki.  
Muu opettajien jakama materiaali

# SVENSKA I HOTELL-, RESTAURANG- OCH TURISMBRANSCHEN

Tunnus: SWE2HA001/SWE2RZ005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. – 4.lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä eri asiakas- ja vuorovaikutustilanteissa
- osaa käyttää ruotsin kieltä oman alan toimintaympäristössä.
- osaa tuottaa alalla tarvittavia yleisiä tekstejä ruotsiksi
- osaa esitellä yrityksen tuotteita ruotsiksi myyvällä ja asiakaslähtöisellä tavalla.
- osaa esitellä itsensä ja osaamisensa sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi

### **Sisältö**

- Alan erilaiset asiakas- ja myyntipalvelutilanteet
- Gastronomista terminologiaa ja suomalaisesta keittiöstä kertomista
- Matkailijan Suomi
- Alan yrityksen, sen toimintojen ja henkilökunnan esittely
- Työelämän tärkeimmät suulliset viestintätilanteet
- Alan ammatillisia tekstejä ja liikeviestintää

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Moduulin taso on B1. Opiskelijalla tulisi olla sellainen ruotsin kielen lähtötaso, jolla hän kykenee suoriutumaan moduulin tavoitteista. Mikäli ruotsin tasotesti osoittaa heikompa lähtötasoa, suositellaan vapaavalintaisen Träna svenska -moduulin suorittamista.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija osaa tuotoksessaan tyydyttävästi soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän osaa ammattikielen perusteita ja selviää helpoista asiakaspalvelu- ja myyntitilanteista. Tämän lisäksi hän pystyy tuottamaan yksinkertaisia liikeviestinnässä tarvittavia kirjallisia ja suullisia viestejä. Tämän moduulin suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason\*.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija osaa tuotoksessaan soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot.\*

#### **Arvosana 5**

Opiskelija osaa tuotoksessaan luontevasti ja monipuolisesti soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee erittäin hyvin ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee erittäin hyvin liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot.\*

\*Moduulin arvosanat 4-5 antavat ruotsin kielestä hyvät taidot ja moduulin arvosanat 1-3 tyydyttävät taidot julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavasta kielitaidosta (laki 424/2003).

### **Työelämäyhteydet**

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

### **Kansainvälisyys**

Moduulin aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin, ja opiskelijaa rohkaistaan lähtemään vaihtoon tai työharjoittelun Pohjoismaihin. Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

# HOTELLI- JA RAVINTOLALIIKETOIMINNAN JURIDIikka

Tunnus: LAW1RH001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. lukuvuosi tai 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa suunnitella ja laatia yhteistyösopimukset sekä arvioida sopimusriskejä
- hallitsee hotelli- ja ravintolaliiketoimintaan liittyvät säännöt
- ymmärtää yritysjohdon velvoitteet ja vastuut
- hallitsee johdon työoikeudelliset velvoitteet ja osaa tehdä työsopimuksen
- hallitsee tietosuojan periaatteet

## Sisältö

- Hotelli- ja ravintola-alan sopimussuunnittelu ja sopimusten hallinta
- Yhteistyösopimukset
- Yrityksen vastuut ja päätöksenteko
- Kuluttaja- ja liikekaupan erityispiirteet
- Työsopimus, sen ehdot ja niiden merkitys, ja siihen liittyvät työnantajavelvoitteet kuten palkat, TYEL, vuosilomat, perhevapaat, sairauslomat, työsuhteen päättämistoimenpiteet jne
- Työaika- ja työsuojelu
- Lakisääteiset työnantajavelvoitteet

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei ole

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa kuluttaja- ja liikekaupan juridiset erityispiirteet sekä työnantajan lakisääteiset velvollisuudet. Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa yksinkertaisia oikeustoimia. Opiskelija tuntee auttavasti juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

### Arvosana 3

Opiskelija hallitsee hotelli- ja ravintolaliiketoimintaan liittyvän säännösten ja osaa perustella tekemänsä valinnat. Opiskelija tuntee työnantajavelvoitteet ja osaa tehdä työsopimuksen. Opiskelija hallitsee pääpiirteissään juridisen tiedonhankinnan periaatteet.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti soveltaa alan lainsäädäntöä ja kehittää työskentelyään. Opiskelija pystyy itsenäisesti käyttämään juridisen tiedonhankinnan välineitä ja arvioimaan liiketoimiin liittyviä sopimusriskejä.

## **Työelämäyhteydet**

Vierailevia luennoitsijoita saatavuuden mukaan.

## **Kansainvälisyys**

Eurooppaoikeuden vaikutus ja juridiikan kansainvälistyminen ovat läpikäytyjä teemoja moduulissa.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus, siihen liittyvät tehtävät sekä tentti päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettaja**

Janne Jokinen, Haaga

# HARJOITTELU AMMATTIALALLA

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)

Laajuus: enintään 20 op (540 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Oppimistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

## **Sisältö**

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## **Arviointi**

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittämistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

## **Työelämäyhteydet**

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

## **Kansainvälisyys**

Mikä tahansa työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

## **Oppimistavat**

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

## **Vastuupettaja**

Pekka Soive, Haaga

# RUOKAELÄMYKSEN RAKENTAMINEN

Tunnus: FPR3RR01

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee keskeisimmän käsitteistön elämyksellisyyden teoriasta
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- tuntee gastronomian historiaa ja pystyy hyödyntämään sitä annossuunnittelussa
- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavat ruokatrendit
- osaa analysoida erilaisia asiakastarpeita

## **Sisältö**

- Estetiikka ja aistit
- Elämysteoria
- Kuluttajatrendit
- Segmentointi
- Ruuan presentaatiot

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumismoduulit suoritettu.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata ruokatuotannon menetelmiä - ja ilmiöitä

Tunnistaa joiltakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa ruokaelämyksen rakentamiseksi

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa kokonaisvaltaisen ruokaelämyksen kehittämiseksi

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Moduulin teemoihin tutustutaan maailmanlaajuisesti

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Sami Rekola, Haaga

Jouko Mykkänen, Haaga

# JOHDON LASKENTATOIMI HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLA

Tunnus: ACC2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa tulosbudjetoinnin hyväksikäytön johtamisessa
- osaa laskea ja käyttää taloudellisia tunnuslukuja päätöksenteossa
- osaa hotelli-, ravintola- ja matkailualan tuotekohtaisen laskennan
- hallitsee tulosyksikkökohtaisen laskennan
- hallitsee Excelin tehokkaan käyttämisen laskelmien apuvälineenä



## Sisältö

- Tulosbudjetointi
- Kannattavuuden, taloudellisuuden ja tehokkuuden suunnittelu ja raportointi päätöksenteon työkaluna
- Tuotekohtainen kannattavuus ja toimintolaskenta
- Tulosityksikkökohtaisen kannattavuuden suunnittelu ja seuranta
- Excelin käyttö laskennan apuvälineenä

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittellaan suoritettavaksi moduulin Laskentatoimen ja Excelin perusteet hotelli-, ravintola- ja matkailualalla jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa laatia yrityksen perustulosbudjetin, hän tunnistaa keskeiset tuloksellisuuden elementit ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa nimetä raporteista perustekijät yrityksen taloudelliseen menestymiseen.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yrityksen tulosbudjetin, tulosbudjettivertailun ja hallitsee taulukkolaskennan peruskäytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät ja suunnitella kannattavuuteen vaikuttavat toimenpiteet niiden avulla.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa itsenäisesti laatia yritykselle tulosbudjetointijärjestelmän ja hallitsee taulukkolaskennan käytön tulossuunnittelussa. Hän osaa laskea tuloksellisuuden tunnusluvut ja analysoida raporteista yrityksen taloudelliseen menestymiseen johtaneet tekijät ja kehittää liiketoimintaa niiden avulla.

## Työelämäyhteydet

Moduulin harjoitukset ja tehtävät koostuvat hotelli-, ravintola- ja matkailualan käytännön sovelluksista.

## Kansainvälisyys

Moduulissa huomioidaan alan kansainväliset käytännöt.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettajat

Pekka Heikkilä, Haaga

Hanna Moisio, Haaga

Mariitta Rauhala, Haaga

# HOSPITALITY AND TOURISM BUSINESS ENGLISH

Tunnus: ENG2HA001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. - 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa käyttää englantia tarkoituksenmukaisesti palvelu- ja myyntitilanteissa
- osaa viestiä asiakkaan kanssa tarkoituksenmukaisesti englanniksi sekä kirjallisesti että suullisesti
- osaa esitellä yritystä, sen liikeideaa ja erityispiirteitä englanniksi
- osaa kuvata itseään ja taitojaan myyvään sävyyn englanniksi
- osaa viestiä henkilökunnan kesken rakentavasti englanniksi suullisesti ja kirjallisesti

## Sisältö

- Palvelu- myyntitilanteita hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan liikeviestinnän tilanteita (myynti- ja tarjousviestintää, vastauksia kyselyihin ja palautteeseen, ohjeita suullisesti ja kirjallisesti)
- Esintymistaidot, yrityksen ja itsensä esittely
- Tiedonhakua eri lähteistä sekä IT-apuvälineiden käyttöä
- Matkailukohteiden, tilojen, palvelujen ja tuotteiden kuvaaminen
- CV:n laatiminen ei-suomenkieliselle lukijalle
- Tiedon välittäminen, ohjeet, palautteen anto henkilökunnalle/tiimille

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtösovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Osaa englantia, ja tekstin sekä puheen virheistä huolimatta osoittaa ammattisanaston hallintaa. Osaa selvittää asiaa kysyttäessä. Osaa käyttää apuvälineitä hyväksi. Viesti menee virheistä huolimatta perille ja siinä on liikeviestinnän piirteitä. Puhe on melko sujuvaa, eivätkä tauot ja lausuminen suuresti haittaa viestin perillemenoaa.

### Arvosana 3

Osaa englantia hyvin ja kykenee löytämään ammatillisesti järkeviä ilmaisuja ja myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä tilanteeseen ja kohderyhmälle sopivaan tyyliin ja käyttää apuvälineitä tehokkaasti tarvittaessa hyväksi. Teksti on selkeää ja osoittaa keskeisten rakenteiden ja sanaston hallintaa; kirjoitusasussa voi olla pieniä puutteita tai virheitä. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaa. Äidinkielen vaikutus on vähäistä.

### Arvosana 5

Osaa englantia erinomaisesti eli niin hyvin, että kykenee löytämään ammatillisesti järkevät ilmaisut ja osaa myös varsinaista ammattikieltä. Osaa kirjoittaa viestejä nopeasti, tehokkaasti ja

tilanteeseen sekä kohderyhmälle sopivaan tyyliin. Teksti on lähes virheetöntä ja luontevaa, lauserakenteet ja sanasto monipuolista. Puhe on sujuvaa ja tilanteeseen sopivaa. Äidinkielen vaikutusta ei huomaa.

### **Työelämäyhteydet**

Kurssin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

### **Kansainvälisyys**

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät ja tentti päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- c. Oppimistehtävät ja tentti

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Kristiina Huff, Haaga

# TUTKIMUS-, KEHITTÄMIS- JA INNOVOINTIMENETELMÄT

Tunnus: TKI1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien peruskäsitteistön ja merkityksen kehittämistyössä.
- osaa löytää ja hyödyntää kriittisesti hotelli-, ravintola- ja matkailualan ja niitä sivuavia tietolähteitä.
- tuntee kvalitatiivisen ja kvantitatiivisen tutkimuksen perusteet ja ymmärtää monimenetelmäisyyden merkityksen.
- osaa hyödyntää tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.
- tuntee opinnäytetyön vaatimukset ja rakenteen.

### **Sisältö**

- Tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotyö alan yrityksissä ja organisaatioissa
- Tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelu
- Tiedonhaku, tiedonlähteet ja niiden kriittinen arviointi
- Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmät käytännössä
- Tutkimus- ja kehittämistyön raportointi
- Opinnäytetyö Haaga-Heliassa

Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin  
Suositellaan suoritettavaksi moduulin Kirjallinen viestintä jälkeen.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.  
Hän osaa avustetusti löytää alan tiedonlähteitä.  
Hän ymmärtää tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnittelun merkityksen.

#### Arvosana 3

Opiskelija osaa vertailla erilaisia tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmiä.  
Hän löytää monipuolisia tiedonlähteitä ja osaa arvioida niiden luotettavuutta.  
Hän osaa kuvata tutkimuksellisen kehittämishankkeen vaiheet.

#### Arvosana 5

Opiskelija osaa valita tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmistä tutkimukselliseen kehittämishankkeeseen parhaiten soveltuvan ja perustella valintansa.  
Hän osaa arvioida löytämiään tietolähteitä kriittisesti ja osaa soveltaa niitä tutkimuksellisessa kehittämistehtävässä.  
Opiskelija osaa laatia tutkimuksellisen kehittämishankkeen suunnitelman.

### **Työelämäyhteydet**

Harjoitustehtäviä voidaan tehdä työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavissa projekteissa.

### **Kansainvälisyys**

Kansainväliset alan tietolähteet

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät
- b. verkkototeutus

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Saija Laitinen, Haaga

Kristiina Adamsson, Haaga

# ESIINTYMISTAITO JA VUOROVAIKUTTEINEN PALVELUVIESTINTÄ

Tunnus: COM1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. – 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen vakuuttavasti erilaisissa tilanteissa
- osaa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään
- osaa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden
- osaa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta
- tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

## **Sisältö**

- Vakuuttavan esiintymisen perusteet, mm. aseman merkitys, asianhallinta, vuorovaikutteisuus ja persoonallisuus
- Ensivaikutelman merkitys, mm. äänentuotto, nonverbaalinen ja verbaalinen viestintä
- Viestin tavoitteellisuus, kohdentaminen ja mukauttaminen
- Havainnollistaminen, argumentointi, innostaminen
- Vireystilan nousu esiintymisen onnistumisen tukena
- Kuunteleminen, kuuntelemisen tasot ja intensiteetti, keskusteleminen ja ryhmäviestintä
- Palaute

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaaso vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Pystyy esittelemään itsensä ja edustamansa yrityksen.

Pystyy toimimaan vuorovaikutus- ja neuvottelutilanteissa.

Pystyy esittämään asioita sekä tunnistaa viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden tarpeen.

Tietää kuuntelemisen ja palautteen merkityksen vuorovaikutustilanteissa sekä pystyy osallistumaan palautekeskusteluun.

Tunnistaa oman viestijäkuvan.

Arvosana 3

Osaa esitellä itsensä ja edustamansa yrityksen.

Osaa toimia vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella työympäristössään.

Osaa esittää asioita sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

Osaa kuunnella ja arvioida omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta.

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä

Arvosana 5

Osoittaa osaavansa esitellä itsensä ja yrityksen vakuuttavasti.

Osoittaa osaavansa toimia haastavissa vuorovaikutustilanteissa ja neuvotella tuloksellisesti.

Osoittaa osaavansa esittää asioita vakuuttavasti sekä hallitsee viestin mukauttamisen ja vuorovaikutteisuuden.

Osoittaa osaavansa kuunnella ja arvioida rakentavasti omaa ja toisten toimintaa sekä antaa ja vastaanottaa palautetta.

Tunnistaa oman viestijäkuvansa ja osaa kehittää sitä.

## **Kansainvälisyys**

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Päivi Mattsoff, Haaga

# RUOKATUOTANNON PROSESSIT (CHEF)

Tunnus: FPR3RR003

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee tuotanto- ja palveluprosessit ammattikeittiössä
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- osaa toimia kannattavasti
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- osaa kehittää kannattavia ruokatuotteita ateriatasolla

### **Sisältö**

- Ostot ja logistiikka
- Laitesuunperusteet
- Työturvallisuus (esimiesrooli)
- Soveltava laskenta
- Laatuksitteistö
- TES ja työvuorolistasuunnittelu
- Tuotannonohjaus
- Ravintolan myyntiprosessi

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Raaka-aineet ja ravitseminen (9 op) jälkeen. Suoritetaan yhdessä moduulin Kaupallistaminen projekti (5 op) kanssa.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hallitsee tuotanto- ja palveluprosessien periaatteet ammattikeittiössä, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti ja osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatuja järjestelmiä.

Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää tuotanto- ja palveluprosesseja ruokatuotteiden suunnittelussa ja toteutuksessa, laatia omavalvontasuunnitelman HACCP:n mukaisesti ja suunnitella TES:n mukaisen työvuorolistan.

Arvosana 5

Opiskelija osaa soveltaa tuotanto- ja palveluprosesseja kannattavan ruokatuotteen suunnittelussa ja toteutuksessa, kehittää keittiön toimintaa ja ruokatuotteita vastuullisesti ja hyödyntää osto- ja logistiikkatoimintoja työskentelyssään.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Ruokatuotannon prosesseja tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta. Moduulitehtävässä kansainvälisyyteen liittyviä elementtejä.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät/projekti päivätoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Jari Karjalainen

# KAUPALLISTAMINEN-PROJEKTI

Tunnus: FPR1RR004

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä

### **Sisältö**

- Tuotelanseeraus
- Kannattavuuden arviointi

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei ole

### **Arviointi**

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

Hylätty

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista

työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

#### Hyväksytty

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

#### Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

#### Kansainvälisyys

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

#### Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. Projektiin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Opinnollistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### Vastuopettaja(t)

Juuso Kokko, Haaga

Sami Rekola, Haaga

# DEVELOPING INTERCULTURAL COMPETENCE

Code: INT1HA001

Scope: 2 credits

Timing: 2nd academic year

Language: English

Level: basic studies

Type: Compulsory

#### Learning objectives

Upon completion of the module, the student is able to

- list cultural elements affecting communication in the workplace and with customers
- communicate effectively with multicultural teams both as a member and as a supervisor
- understand cultural elements affecting communication with different customer groups
- develop better understanding of Finnish cultural characteristics influencing communication
- understand intercultural awareness is a continual learning process

#### Contents

- Analysis of a variety of cultural dimension theories



- Features of multicultural meetings
- Examples of multicultural work environments
- Discussion of personal biases and stereotypes
- Characteristics of culture in Finland

### **Starting level and linkage with other modules**

No previous studies needed and no binding connections to other modules.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

#### **Grade 1**

The student is able to describe the most common cultural elements affecting communication, understands some special features such as the need for extra clarity in a multicultural situation, can give examples of situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to describe some distinctive features of the Finnish culture in working life context and understand added value of intercultural awareness in team work and with customers.

#### **Grade 3**

The student is able to describe cultural elements affecting communication and suggest solutions, understands various distinctive features such as the need for extra clarity in a multicultural situation and is able to suggest simple solutions to possible cultural problems and can describe situations where cultural features affect marketing and interaction. The student is also able to discuss distinctive features of the Finnish culture in working life context and understands added value of intercultural awareness in team work and with customers.

#### **Grade 5**

The student is able to describe a wide variety of cultural elements affecting communication and can suggest a range of solutions to communication problems caused by cultural elements. The student can give examples of situations and detect where cultural features affect marketing and interaction and offer feasible solutions. The student can also compare distinctive features of the Finnish culture in hospitality and tourism context to one or more other cultures and analyze added value of intercultural awareness in team work and with customers.

### **Working life connections**

The topics of the module are discussed from a working life point of view.

### **Internationality**

The content of the module is viewed from a variety of international viewpoints.

### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- a. Lectures and related assignments
- b. Exam and learning assignment(s)
- c. Develop models to include study-time work experience in the studies

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Teachers responsible**

Wallace Reynolds, Haaga

Ulla Ijäs, Haaga

# HOTELLI- JA RAVINTOLALIIKETOIMINNAN PALVELUKULTTUURIN JOHTAMINEN

Tunnus: LEA2HR002

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: täydentävät opinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa edistää luottamuksen ilmapiiriä ja kehittää palvelukulttuuria
- tulkitsee tiimityön dynamiikkaa, tiimin jäsenten johtajuuden ja roolien kehittymistä sekä osaa toimia monimuotoisessa työympäristössä
- ymmärtää vieraanvaraisuuden ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen
- ymmärtää työyhteisön dialogisen kehittämisen ja työhyvinvoinnin merkityksen liiketoiminnalle
- osaa arvioida esimiehen rooleja ja keinoja muutoksessa johtamisessa

### **Sisältö**

- Yrityskulttuuri ja palvelukulttuuri
- Transformatiivinen johtajuus palvelussa
- Dialogisen kehittämisen periaatteet ja käytäntöjä
- Luottamus, psykologinen ja sosiaalinen pääoma
- Yhteistyö, kohtaamiset ja ryhmäilmiöt
- Arvostava vuorovaikutus ja roolien rakentuminen
- Työhyvinvointi systeemisellä ilmionä

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Toiminta projekteissa LEA1HA001 jälkeen.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana1

Tunnistaa tiimin kehitysvaiheet ja tiimirooleja sekä vieraanvaraisuuden ja kokemuksellisuuden yhteydet johtamiseen. Ymmärtää esimiehen rooleja vuorovaikutuksen ja muutoksen mahdollistajana.

Arvosana 3

Osaa soveltaa tiimityön yleisimpiä menetelmiä monimuotoisen tiimin ongelman ratkaisussa ja tiimityön kehittämisessä. Osaa osoittaa työhyvinvoinnin suoria ja välillisiä vaikutuksia liiketoiminnalle.

Arvosana 5

Osaa analysoida tiimityötä ja palvelukulttuuria sekä arvioida luottamuksen ilmapiiriä. Osaa esittää suunnitelman niiden kehittämiseksi.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa työstetään yhteistyökumppanien antamia kehityskohteita ja -aiheita.

### **Kansainvälisyys**

Esimerkkejä kansainvälisistä palveluyrityksistä. Mahdolliset yritysvierailijat ja vierailevat opettajat.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t) omassa työympäristössä.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettajat**

Meri Vehkaperä, Haaga

Kari Nurminen, Haaga

# RUOKAMATKAILU

Tunnus: TOU2RR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää matkailun ja ruokamatkailun kokonaiskuvan ja merkityksen
- tuntee tärkeimmät matkailun ja ruokamatkailun kohderyhmät
- ymmärtää ruuan ja juoman tärkeäksi, elämykselliseksi osaksi matkailua
- osaa tuotteistaa ja tuottaa elämyksellisiä, esteettisiä sekä kannattavia elementtejä ruokamatkailuun
- osaa suunnitella ja valmistaa kotimaisille ja kansainvälisille ruokamatkailijoille sopivaa ruokaa

### **Sisältö**

- Matkailu ja ruokamatkailu käsitteenä, ruokatuotteen tuoma lisäarvo matkailuelinkeinolle
- Matkailun ja ruokamatkailun kohderyhmiin tutustuminen
- Palvelumuotoilu osana tuotteistamista ja suunnittelua
- Elämyksellisen ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus käytännössä kannattavuus huomioiden

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Hahmottaa, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät. Osaa suunnitella ja valmistaa ohjatusti kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille sopivaa ruokaa.

#### **Arvosana 3**

Ymmärtää, mitä on matkailu, ruokamatkailu ja niiden tärkeimmät kohderyhmät sekä osaa kertoa niistä. Osaa suunnitella ja valmistaa kotimaisille ja kansainvälisille matkailijoille ruokaa erilaisiin toimintaympäristöihin joitakin palvelumuotoilun ajatuksia hyödyntäen.

#### **Arvosana 5**

Ymmärtää ruokamatkailun kokonaisvaltaisen ja nousevan merkityksen osana matkailun kenttää. Osaa kehittää kannattavia ruokamatkailutuotteita kohderyhmälähtöisesti hyödyntäen paikallisia raaka-aineita ja ruokakulttuuria, estetiikkaa, tarinointia. On omaksunut monia ruokaelämysten tuottamiseen ja palvelumuotoiluun liittyviä elementtejä ja osaa soveltaa niitä suunnittelu- ja toteutustyössä itsenäisesti, luovasti ja idearikkaasti.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta ja/tai tehdään mahdollisia yritysvierailuja ja/tai opintojaksolla käy yritysvieraita.

### **Kansainvälisyys**

Kehitetään suomalaista ruokamatkailua kansainvälisille markkinoille. Opintojaksolla tutustutaan myös siihen, mitä ruokamatkailussa tapahtuu maailmalla.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja(t)**

# **RAVINTOLARANSKA**

Tunnus: FRE1RR001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. vuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa hyödyntää ranskankielisiä ruokalistoja ja -ohjeita
- tuntee klassisen ranskalaisen keittiön ruokia sekä ymmärtää ranskalaisen keittiön merkityksen alalla
- hallitsee klassikkoruokien ja yleisimpien viinien ääntämisen
- tuntee ranskankielisiä ammattinimikkeitä
- ymmärtää monipuolisen ja -tasaisen kielitaidon merkityksen

### **Sisältö**

- ruokasanaston muodostamisen periaatteet
- ranskankieliset ruokalimat ja menut
- gastronomisia termejä: klassikkoruokat
- ranskalainen ruokakulttuuri ja viinialueet
- ranskankieliset ruokablogit ja verkkosivut

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia. Ranskan alkeisopinnot suorittaneille suositellaan tämän kurssin sijaan vapaasti valittavaa opintojaksoa Gastronomian ranskaa (FRE8RH024), 3op.

### **Arviointi**

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Osaa nimetä keskeisimmät klassikkoruokat ja viinialueet ranskaksi. Osaa hakea tietoa ranskalaisesta ruokakulttuurista verkkolähteistä ja ammattilehdistä. Ymmärtää ranskalaisen ruokakulttuurin merkityksen alalla.

#### **Arvosana 3**

Osaa muokata apuneuvojen kanssa yksinkertaisia ruokalistoja ranskasta suomeksi ja ääntää ruokien ja juomien nimiä ymmärrettävästi. Tunnistaa tärkeimmät klassikkoruokat ja raaka-aineiden ranskankieliset vastineet. Osaa valita tarkoituksenmukaiset lähteet tiedonhakuun. Osaa esitellä ranskalaista ruokakulttuuria suomeksi.

#### **Arvosana 5**

Osaa ääntää oikein gastronomiset termit ruokien ja juomien osalta. Osaa laatia ranskankielisen menuehdotuksen sanakirjan kanssa. Soveltaa tiedonhakuun monipuolisia lähteitä ranskankielisten ruokasivustojen, blogien, verkkosanakirjojen ja -julkaisujen sekä ammattikirjallisuuden muodossa. Osaa tulkita ranskankielistä reseptiikkaa suomeksi. Osaa analysoida ranskalaisen ruokakulttuurin ilmiöitä.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään oppimistehtävien materiaalina opiskelijoiden työpaikkojen ruokalistoja esimerkiksi käännoestehtävissä.

### **Kansainvälisyys**

Hyödynnetään ranskankielistä materiaalia ja tietolähteitä. Opintojakson suorittaminen valmentaa harjoitteluun ranskankielisessä ravintolaympäristössä tai vaihto-opintoihin ranskankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän opintojakson osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen).

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Marjaana Mäkelä, Haaga

# HARJOITTELU AMMATTIALALLA

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)

Laajuus: enintään 20 op (540 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Oppimistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

### **Sisältö**

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittymistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

### **Työelämäyhteydet**

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

## **Kansainvälisyys**

Mikä tahansa työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

## **Oppimistavat**

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

## **Vastuopettaja**

Pekka Soive, Haaga

# YRITTÄJYYS JA RAVINTOLALIIKETOIMINNAN ALOITTAMINEN

Tunnus: RES1HR001

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hahmottaa omat yrittäjä-valmiutensa ja ymmärtää sisäisen yrittäjyyden merkityksen
- osaa tunnistaa liiketoimintamahdollisuuksia muuttuvassa toimintaympäristössä
- osaa käyttää erilaisia ideointi- ja innovointimenetelmiä liikeidean rakentamisessa
- tuntee erilaiset yritysmuodot
- hallitsee yrityksen perustamisprosessin ja liiketoimintasuunnitelman laatimisen

## **Sisältö**

- Yrittäjän monet roolit ja vaatimukset; yrittäjyys ajattelu-, toiminta – ja suhtautumistapana
- Toimintaympäristön analysointi: kansantalous, trendit, kilpailijat, sijainti
- Yrityksen perustaminen sekä tarvittavat luvat ja sopimukset
- Yrityksen liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö) kehittäminen ja esittäminen kirjallisesti ja suullisesti
- Liiketoimintakaupan sisältö ja prosessi
- Riskien tiedostaminen ja hallinta

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna yrityksen perustamisprosessin.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden aloittavassa yrityksessä.

Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti yrityksen liikeideaa.

Ymmärtää jatkuva toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen menestyksen taustalla.

Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat.

Osaa analysoida liiketoiminnan kehittämistä eri näkökulmasta.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Toimintaympäristöä arvioidaan kansainvälisestä näkökulmasta.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettajat**

Juuso Kokko, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

# MANAGERIAL ENGLISH

Tunnus: ENG1HR001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi, englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa esiintyä vakuuttavasti ja ammattimaisesti erilaisissa tilanteissa englanniksi
- osaa kirjoittaa vakuuttavasti ja ammattitaitoisesti erilaisille kohderyhmille englanniksi
- osaa toimia neuvottelutilanteissa, kokouksissa ja seminaareissa tehokkaasti ja kohteliaasti englannin kielellä
- osaa viestiä englanniksi epäsäännöllisyystilanteissa eli silloin kun asiat eivät suju odotetulla tavalla
- osaa lukea ja tulkita vaativaa englanninkielistä tekstiä tehokkaasti ymmärtäen sen sisällön

### **Sisältö**

- Haasteellisia esiintymis- ja esittelytilanteita hotelli-, ravintola- ja matkailualalta
- Kirjallisia viestintätilanteita, esimerkiksi tiedonanto, taloudellinen raportti
- Neuvotteluihin, kokouksiin ja seminaareihin liittyviä tilanteita



- Viestintää epäsäännöllisyystilanteissa
- Alan ajankohtaisia, erityyppisiä tekstejä

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Osaa englantia, ja puhetilanteiden vaikeuksista huolimatta osoittaa selviävänsä englanninkielisestä tilanteesta. Osaa valmistella avustetusti puheenvuoron, yritys-, puhuja- tai tarjoiluesittelyn, esittää sen ja vastata kysymyksiin. Osaa apuvälineitä käyttäen lukea ja tiivistää suomeksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin suurimmalta osalta. Osaa joskus päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Käyttää harvoin muita tiedonhakumenetelmiä kuin sanakirjaa.

#### **Arvosana 3**

Osaa englantia hyvin ja kykenee esiintymis- ja esittelytilanteessa tuomaan asiansa selkeästi esiin ja vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin. Osaa esittää selkeän puheenvuoron, yritys-, puhuja- tai tarjoiluesittelyn myös ilman valmisteluja. Osaa lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän englanninkielisen tekstin. Osaa usein päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä ja arvioida löytämänsä tiedon oikeellisuutta.

#### **Arvosana 5**

Osaa englantia sujuvasti ja hyvin ja kykenee esiintymis- ja esittelytilanteessa tuomaan asiansa strukturoidusti esiin myös nopeasti ja valmistelematta sekä vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin vakuuttavasti ja kohteliaasti. Osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää suomeksi tai englanniksi lukemansa alaan liittyvän haastavan englanninkielisen tekstin erinomaiseen muotoon. Osaa päätellä tekstin sisältöä, kun aihepiiri on tuttu esimerkiksi johtamisen, markkinoinnin tai laskennan alalta. Osaa käyttää apuvälineitä monipuolisesti esimerkiksi etsimällä lisätietoa.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja -aiheisia.

### **Kansainvälisyys**

Kurssin aihepiireissä tutustutaan englanninkielisten maiden käytänteisiin sekä englanninkieliseen viestintään osana nykypäivän suomalaista työelämää.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Kristiina Huff, Haaga

# RUOAN JA JUOMAN YHDISTÄMINEN

Tunnus: RES1HR002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. tai 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinto

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## Oppimistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoka- ja juomayhdistelmien merkityksen asiakaskokemuksen rakentamisessa
- tuntee ja tunnistaa perusmaut
- osaa hyödyntää eri juomien peruselementtejä ruuan ja juoman yhdistämisessä
- hallitsee yhdistämisen perusteet
- hallitsee ruoka- ja juomalistan yhteensovittamisen

## Sisältö

- Aistinvarainen arviointi
- Analyyttinen maistaminen
- Klassiset yhdistelmät
- Makuaistimukseen liittyvät yhdistelmät
- Ateriakokonaisuuden makuaistimukseen perustuva rakentaminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Johdatus ravintolajuomiin RES1RH002 tai raaka-aineet ja ravitseminen FP22RR002 suoritettava ennen tätä moduulia.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tietää ja osaa kuvata klassiset yhdistelmät

Osaa luoda klassisiin yhdistelmiin perustuvan ateriakokonaisuuden

Tietää perusmaut ja -elementit ruuissa ja juomissa

### Arvosana 3

Osaa analysoida klassisten yhdistelmien makuaistimusten tekijät

Tietää perusmakujen keskinäiset vaikutukset ruoka- ja juomayhdistelmissä

Osaa perustella ruoka- ja juomayhdistelmien valinnat

### Arvosana 5

Osaa analysoida erityyppisten ruoka- ja juomayhdistelmien makuihin perustuvat tekijät.

Osaa luoda ateriakokonaisuuden ja perustella valinnat.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään yhteistyötä alalla toimivien yritysten kanssa.

## Kansainvälisyys

Moduulin tavoiteltu osaaminen kattaa myös kansainvälisen toimintaympäristön.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja**

Jouko Mykkänen, Haaga

# RAVINTOLAYRITYKSEN SÄHKÖINEN LIIKETOIMINTA

Tunnus:RES2HR001

Laajuus:5 op

Ajoitus: 2. tai 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa muodostaa kokonaiskuvan sähköisten hankinta-, myynti- ja markkinointikanavien hyödyntämisestä liiketoiminnassa
- ymmärtää sähköisen liiketoiminnan vaikutuksen yrityksen liiketoimintamalliin
- tuntee sähköiset myyntikanavat ja niiden mahdollisuudet
- tiedostaa internetmarkkinoinnin merkityksen sekä sosiaalisen median mahdollisuudet
- tiedostaa sähköiseen liiketoimintaan sekä verkkomarkkinointiin liittyvän juridiikan

### **Sisältö**

- Sähköisen liiketoiminnan rakenteet ja toimintamallit
- Sähköisen liiketoiminnan tuloksellisuus ja mitattavuus
- Sähköinen markkinointi ja viestintä
- Sähköisen liiketoiminnan turvallisuus sekä eettiset, sosiaaliset ja poliittiset seikat
- Verkkokaupan mahdollisuudet
- Järjestelmien hankinta, vaatimusmäärittelyt ja kustannukset
- Virtuaalimaailmat ja muut uudet liiketoimintaympäristöt

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Markkinoinnin- ja myynnin perusteet (MAR1RH001)

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija osaa nimetä sähköisen liiketoiminnan peruskäsitteet ja yleisimmät lyhenteet.

Opiskelija hahmottaa alan tärkeimmät kehityssuunnat.

Opiskelija osaa kuvata sähköisen liiketoiminnan perustyökalut.

Opiskelija osaa kuvata sähköisen liiketoiminnan perusprosesseja ravintola-alan toimintaympäristössä.

Opiskelija osallistuu jonkin verran keskusteluun ja on mukana ryhmän toiminnassa.

### Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää peruskäsitteiden merkityksen liiketoiminnan tehostamiseksi.

Opiskelija hallitsee muutaman yleisimmän työkalun käytön.

Opiskelija osaa suunnitella ja perustella prosessin.

Opiskelija osallistuu aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan.

### Arvosana 5

Opiskelija soveltaa luovasti peruskäsitteitä ja malleja suunnitelmien kuvaamisessa.

Opiskelija hallitsee yleisimpien työkalujen käytön ja suunnittelee niiden hyödyntämisen pitkän tähtäimen liiketaloudelliseen toimintaan.

Opiskelija arvioi ja kehittää liiketoiminnan prosesseja.

Opiskelijaideoi uusia toimintatapoja omalle alalle.

Opiskelija osallistuu erittäin aktiivisesti keskusteluun ja ryhmän toimintaan sekä tuo keskusteluun oppimista edistäviä ajatuksia ja ehdotuksia.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa analysoidaan ravintolayritysten sähköistä liiketoimintaa. Elinkeinoelämän vierailijoita ja vierailuja hyödynnetään sekä voidaan toteuttaa projektityö yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Ravintoloiden sähköistä liiketoimintaa tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Työelämäprojektiin tai muuhun projektiin osallistuminen
- c. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pasi Tuominen, Haaga

# STRATEGIATYÖ JA HENKILÖSTÖJOHTAMINEN HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLA

Tunnus: LEA2HA003

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee strategiaproessin ja osaa analysoida toimintaympäristön muutoksia ja kilpailijoita
- ymmärtää hotelli-, ravintola- ja matkailualan erityispiirteiden vaikutuksen johtamiseen
- tuntee henkilöstöjohtamisen prosessit ja niiden merkityksen suorituskyvyn johtamisessa ja palvelukulttuurin osana
- hahmottaa strategiatyön ja henkilöstöjohtamisen osaksi esimiestyötä
- ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen yrityksen johtamisessa

## Sisältö

- Osallistava strategiaproessi
- Hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristön analyysit
- Hyvän henkilöstöjohtamisen vaikutukset yrityksen menestykseen
- Rekrytointi ja perehdyttäminen
- Suorituksen johtaminen
- Osaamisen johtaminen ja kehittäminen
- Työhyvinvoinnin johtaminen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Suosittelaa suoritettavaksi moduulin Hotelli- ja ravintolaliiketoiminnan palvelukulttuurin johtaminen jälkeen.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tietää keskeiset strategiakäsitteet ja strategiaproessin vaiheet sekä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristön erityispiirteet. Tunnistaa henkilöstöjohtamisen tärkeimmät prosessit. Tietää, mitkä ovat lähiesimiehen roolit ja tavoitteet strategiatyössä ja henkilöstöjohtamisessa. Osaa nimetä henkilöstön osallistamisen tapoja ja tilanteita.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa selittää sekä rationaalisen että osallistavan strategiaproessin vaiheet ja periaatteet. Osaa soveltaa keskeisiä strategiakäsitteitä ja joitakin analyysimenetelmiä sekä tunnistaa toimintaympäristön trendejä ja muutoksia. Ymmärtää henkilöstön osallistamisen merkityksen strategiatyössä. Osaa selittää henkilöstöjohtamisen yhteyksiä liiketoimintastrategian toteutumiseen. Opiskelija pystyy antamaan kuvaavia esimerkkejä hyvästä henkilöstöjohtamisesta eri HR-prosesseissa.

### Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida yrityksen toimintaympäristöä, arvioida erilaisia strategisia valintoja ja tehdä kehitysehdotuksia yrityksen strategioihin ja niiden toteuttamiseen. Osaa arvioida henkilöstöjohtamisen prosesseja ja käytäntöjä sekä niiden yhteensopivuutta ja tehdä perusteltuja kehitysehdotuksia. Osaa selittää eri näkökulmista käsin, millä edellytyksillä henkilöstöjohtaminen on strategista.

## Työelämäyhteydet

Moduulissa tehdään analyysi- ja kehittämistehtävä yrityksen toimeksiannosta tai itse valitusta yrityksestä.

## Kansainvälisyys

Strategiatyötä ja henkilöstöjohtamista tarkastellaan myös kansainvälisten esimerkkien ja hyvien käytäntöjen avulla.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja oppimistehtävä

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuuopettaja(t)**

# INTERNATIONAL KITCHEN MANAGEMENT

Tunnus: FPR3RR005

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: englanti

Opintojakson taso: Ammattiopinnot.

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Learning objectives**

Upon completion of the module, the student

- is able to create a functional concept plan
- can apply the principles of Quality Management into practice
- is able to analyze the efficiency of Food Production processes
- understands and can illustrate the design principles of a kitchen facility
- can apply leadership skills in multicultural kitchen environment

## **Contents**

- Digital kitchen systems
- Property management
- Procurement and purchasing processes
- Kitchen management (quality, multicultural workforce)
- Tendering process

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Edellyttää aiempien erikoitusmoduulien suorittamista tai vastaa osaamista.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arviointikriteerit jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

## **Työelämäyhteydet**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.)

## **Kansainvälisyys**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Digitaalista markkinointiviestintää tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.)

## **Oppimistavat**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

## **Vastuopettaja(t)**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

(Esim. Tarja Autio, Malmi

Tuula Ryhänen, Vallila)

# BUSINESS DEVELOPMENT PROJECT

Tunnus: FPR1RR005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: Englanti

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää projektitoimeksiannon tavoitteet
- osaa laatia projektille soveltuvan projektisuunnitelman
- ymmärtää projektin ja projektijohtamisen keskeiset osa-alueet
- osaa toimia projektissa aikataulun ja muut toimijat huomioiden
- osaa arvioida ja ennakoida projektin riskejä

## **Sisältö**

Moduulin sisältö suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan kanssa tapauskohtaisesti.

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei ole

## **Arviointi**

Hyväksytty moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty.

### **Hylätty**

Opiskelija ei ole osallistunut lähiopetukseen eikä kykene itsenäisesti selviytymään annetuista työtehtävistä. Hän ei ole osallistunut projektin aikana suoritettavaan suunnittelutyöhön/toteutukseen eikä ole osoittanut omatoimisuutta. Opiskelija tarvitsee jatkuvasti ohjausta toimissaan. Opiskelija ei ole reflektoinut omaa oppimistaan eikä arvioinut omia työsuorituksiaan riittävästi.

### **Hyväksytty**

Opiskelija tuntee projektimaisen työskentelyn perusteet ja suorittaa annettuihin tehtäviin liittyvät työt hyväksytysti. Hän osaa soveltaa oppimaansa projektin tavoitteiden saavuttamiseksi. Lisäksi opiskelija osaa käyttää ja hyödyntää monipuolisesti välineitä ja laitteita projektityöskentelyssä. Opiskelija kykenee refleктоimaan omaa oppimistaan ja arvioimaan omia työsuorituksiaan.

## **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektitöitä yrityksen toimeksiannosta.

## **Kansainvälisyys**

Moduulin sisältöihin liitetään myös kansainvälisellä tasolla tapahtuvaa asioiden tarkastelua.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla

- a. Projektiin tai muuhun vastaavaan projektiin osallistuminen
- b. Opinnollistaminen

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja(t)**

T.B.A

# ITSENSÄ JOHTAMINEN JA URASUUNNITELMAN KEHITTÄMINEN 2

Tunnus: SLF1HA002

Laajuus: 1 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tunnistaa opintojen kautta saavutetun oman kehittymisensä ja ammatillisen osaamisensa
- osaa hahmottaa oman potentiaalinsa ja työmarkkinakelpoisuutensa sekä tehdä oman osaamisensa näkyväksi
- hallitsee modernin työnhaun menetelmiä
- osaa täsmentää omaa urasuunnitelmaansa ja suunnitella elämänpolkuun
- osaa suunnitella mahdollisia jatko-opintoja

### **Sisältö**

- Työkaluja itsetuntemuksen kehittämiseen, itsearviointiin ja kehittämiseen
- Ajankohtaisen urasuunnitelman laatiminen
- Modernin työnhaun menetelmät

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Suosittelaa suoritettavaksi Itsensä johtaminen ja urasuunnitelman kehittäminen 1 jälkeen.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty-hylätty.

Hyväksytty

Opiskelija osaa itsearviointiin, itsetuntemukseensa, vahvuuksiinsa, osaamiseensa sekä omiin tavoitteisiinsa opintoihinsa, pelaten rakentamaan ajankohtaisen urasuunnitelman. Hän tuntee ja osaa soveltaa modernin työnhaun menetelmiä: tuotoksena videohakemus ja LinkedIn-profiili.

Hylätty

Opiskelija ei pysty laatimaan ajankohtaista urasuunnitelmaa, eikä tunne tai osaa soveltaa modernin työnhaun menetelmiä.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa käy Haagan alumneja kertomassa omasta urapolustaan. Myös rekrytointiyrityksiä voidaan kutsua kertomaan työnhausta.



## **Kansainvälisyys**

Hosco-verkostoon tutustuminen

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a) Verkkototeutus, jossa yksi orientoiva lähiopetuskerta
- b) Lähiopetustoteutus

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettaja**

Kristiina Adamsson, Haaga

Ulla Ijäs, Haaga

Timo Lampikoski, Pasila

Eva Loippo-Sännälä, Pasila

# OPINNÄYTETYÖ

Tunnus: THE7HA001 (THE7HA001A Suunnitelma 5 op, THE7HA001B Tietoperusta 5 op, THE7HA001C Julkaisu 5 p)

Laajuus: 15 op

Ajoitus: 4.-6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: opinnäytetyö

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija osaa

- suunnitella tutkimus- tai kehittämishankkeen
- hyödyntää erityyppisiä tiedonlähteitä ja arvioida kriittisesti olemassa olevaa tietoa
- valita työhön parhaiten sopivan tutkimus- tai kehittämismenetelmän ja soveltaa sitä työssään
- raportoida opinnäytetyönsä toteuttamisen ja sen tulokset
- arvioida työnsä onnistumista

## **Sisältö**

- Opinnäytetyösuunnitelman laatiminen
- Oman työn tekeminen ohjaajan ohjauksessa ja tarvittaessa teemapajoissa (menetelmät, tekstinojaus, tiedonhaku, raportointi)
- Raportointi Haaga-Helian raportointiohjeen mukaisesti
- Opinnäytetyön esittäminen
- Opinnäytetyön julkaiseminen
- Kypsyysnäyte

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Suosittelaa suoritettavaksi tutkimus-, kehittämis- ja innovointimoduulin jälkeen. Opiskelijalla on oltava alustava idea tai suunnitelma opinnäytetyön aiheesta. Opiskelija on suorittanut ennakkotehtävänä opinnäytetyön ajokortin.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen Haaga-Helia ammattikorkeakoulun yhteisiä arviointikriteerejä:

[www.haaga-helia.fi](http://www.haaga-helia.fi) -> MyNet-> opiskelu-> opinnäytetyö amk.

### **Työelämäyhteydet**

Opinnäytetyön toimeksiantajana voi olla yritys, julkisyhteisö, yhdistys, ammattikorkeakoulu tai muu oppilaitos. Opinnäytetyöstä laaditaan toimeksiantajan kanssa kirjallinen toimeksiantosopimus.

### **Kansainvälisyys**

Opinnäytetyö voidaan tehdä kansainväliselle yritykselle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa esimerkiksi seuraavilla tavoilla

- a. Itsenäinen työskentely
- b. Pajatyöskentely

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja**

Saija Laitinen, Haaga

# HARJOITTELU AMMATTIALALLA

Tunnus: PLA6HA001 (10 op), PLA6HA002 (10 op), PLA6HA003 (5 op), PLA6HA004 (5 op)

Laajuus: enintään 20 op (540 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Oppimistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa ammattialansa perustehtäviä siten, että hänen on mahdollista työllistyä suoritustason työtehtävään
- Soveltaa ammattiopinnoissa oppimaansa työpaikalla tapahtuvassa tekemisessään
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään erikoistumisalavalintaansa liittyviä ratkaisuja
- Ymmärtää millaisia erilaisia työtehtäviä ammattialalla on tarjolla
- Alkaa tunnistaa kehittymistään alan ammattilaiseksi – ammatti-identiteetti muotoutuminen alkaa
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittymistavoitteita

### **Sisältö**

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelun tavoitteistaminen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti
- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötaso-vaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

## **Arviointi**

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittämistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

## **Työelämäyhteydet**

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

## **Kansainvälisyys**

Mikä tahansa työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

## **Oppimistavat**

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

## **Vastuopettaja**

Pekka Soive, Haaga

# HARJOITTELU ERIKOISTUMISALALLA

Tunnus: PLA6HA011 (10 op), PLA6HA012 (10 op), PLA6HA013 (5 op), PLA6HA014 (5 op)

Laajuus: 10–30 op (270–810 h)

Ajoitus: 1.–3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: harjoittelu

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Oppimistavoitteet**

Työharjoittelun suoritettuaan opiskelija

- Osaa erikoistumisalansa spesifejä työtehtäviä ja soveltaa opinnoissa oppimaansa erikoistumisalan toimintaympäristössä
- Pystyy harjoittelukokemuksen perusteella tekemään opintoihinsa ja urasuunnitelmaansa liittyviä ratkaisuja
- Hahmottaa, millaista osaamista erikoistumisalalla työllistyminen ja uralla eteneminen edellyttää
- Tunnistaa kuuluvansa erikoistumisalansa ammattilaisten joukkoon
- Osaa arvioida omaa ammatillista kehittymistään ja asettaa itselleen ammatillisia kehittämistavoitteita

## **Sisältö**

- Harjoittelusuunnitelman laatiminen ja työharjoittelutavoitteiden laatiminen erikoistumisalaopinnot huomioon ottaen
- Harjoittelupaikan hakeminen
- Harjoittelun suorittaminen koulutuksen ja harjoittelupaikan ohjeiden mukaisesti

- Harjoittelun raportointi käyttäen yhdessä sovittua raportoinnin tapaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Edellyttää joko erikoistumisalaopinnoilla tai muuten hankittuja valmiuksia erikoistumisalalla työskentelyyn.

### **Arviointi**

Hyväksytty/hylätty

Harjoittelun hyväksyminen edellyttää työpaikalla tapahtuneen oppimisen tarkastelua hyväksytysti tehdyssä harjoittelun raportoinnissa. Keskeistä raportoinnissa on muun muassa työpaikalla tapahtuneen oppimisen arviointi omien ammatillisten kehittämistavoitteiden sekä oman koulutuksen opintojen suhteen.

### **Työelämäyhteydet**

Työharjoittelut suoritetaan yrityksissä ja muissa työelämän organisaatioissa.

### **Kansainvälisyys**

Mikä tahansa työharjoitteluista tai niiden osista on mahdollista suorittaa Suomen lisäksi ulkomailla.

### **Oppimistavat**

Työharjoittelussa hyödynnetään työpaikkaa oppimisympäristönä.

### **Vastuupettaja**

Pekka Soive, Haaga

# RUOKATUOTANNON PROSESSIT (YRITTÄJÄ)

Tunnus: FPR3RR002

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vaihtoehtoinen

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee ruokatuotannon prosessit
- osaa arvioida yrityksen henkilöstötarpeita
- osaa soveltaa laadun ja vastuullisuuden periaatteita omaan työhönsä
- hallitsee osto- ja logistiikkatoimintoja
- ymmärtää konseptin merkityksen prosessien suunnittelussa

### **Sisältö**

- Ostot ja logistiikka
- Laitesuunperusteet
- Työturvallisuus (esimiesrooli)
- Soveltava laskenta
- Laatuksitteistö
- TES ja työvuorolistasuunnittelu

- Tuotannonohjaus
- Ravintolan myyntiprosessi

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Suosittelaaan suoritettavaksi moduulin Raaka-aineet ja ravitsemus (9 op) jälkeen. Suoritetaan yhdessä moduulin Kaupallistaminen projekti (5 op) kanssa.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija osaa määritellä tuotantoprosessin eri vaiheet, tunnistaa alan TES:n pääperiaatteet, hahmottaa osto- ja logistiikkatoimintojen merkityksen eri konsepteissa, osaa arvioida keittiön toimintaa Oiva-järjestelmän mukaisesti, osaa nimetä alalle merkittäviä kansallisia laatujärjestelmiä.

#### Arvosana 3

Opiskelija osaa hyödyntää tuotantoprosesseja suunnittelussa ja toteutuksessa, laatia omavalvontasuunnitelman HACCP:n mukaisesti ja suunnitella TES:n mukaisen työvuorolistan. Osaa suunnitella kannattavia ruokatuotteita eri ravintolakonsepteihin.

#### Arvosana 5

Opiskelija osaa soveltaa tuotantoprosesseja kannattavan ruokatuotteen suunnittelussa ja toteutuksessa, kehittää keittiön toimintaa ja ruokatuotteita vastuullisesti ja hyödyntää osto- ja logistiikkatoimintoja työskentelyssään.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

### **Kansainvälisyys**

Ruokatuotannon prosesseja tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta. Moduulitehtävässä kansainvälisyyteen liittyviä elementtejä.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- c. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)
- d. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja(t)**

RUOKA X

# ASIAKASYMMÄRRYKSEN MUODOSTAMINEN

Tunnus: FPR3RR004

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 2. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- tuntee kulutuskäyttäytymiseen vaikuttavia trendejä
- osaa tunnistaa erilaisia asiakasryhmiä ja analysoida niiden tarpeita
- ymmärtää estetiikan ilmiönä ja sen suhteen elämyksellisyyteen
- osaa kehittää tuote- ja palvelupaketin
- osaa tunnistaa ja hyödyntää uusia mahdollisuuksia toimintaympäristössä

## **Sisältö**

- Kuluttajatrendit
- Segmentointi
- Estetiikka- ja elämysteoria
- Innovointi ja tuotekehitys
- Skenaariotyöskentely

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ruokatuotannon johtamisen 1.vuoden erikoistumismoduulit suoritettu

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tuntee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa kuvata erilaisia asiakasryhmiä ja niiden tarpeita

Tunnistaa joitakin osin omaa prosessin aikaista kehittymistään

Arvosana 3

Hallitsee opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa soveltaa oppimaansa asiakaslähtöisten tuotteiden ja palveluiden kehittämisessä

Osaa kuvata omaa oppimistaan

Arvosana 5

Hallitsee monipuolisesti opintojakson keskeiset käsitteet

Osaa monipuolisesti soveltaa ja analysoida opintojaksolla oppimaansa asiakaslähtöisen yrityksen kehittämisessä

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja toimia sen mukaisesti

## **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.

## **Kansainvälisyys**

Moduulin teemoihin tutustutaan maailmanlaajuisesti

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettajat**

Sami Rekola, Haaga

Heikki Ursin, Haaga

# HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN JOHDON YRITYSSIMULAATIO

Tunnus: LEA2HR003

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: Suomi

Opintojakson taso: Perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Pakollinen

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa kehittää omia yrittäjävalmiuksiaan
- osaa kannattavan liiketoiminnan suunnittelun ja toteuttamisen
- osaa analysoida alueellista toimintaympäristöä, markkinatilannetta ja kykenee reagoimaan muutoksiin
- osaa dynaamisen päätöksenteon, sen vaikutukset ja viestinnän eri sidosryhmille
- hahmottaa liiketoimintaa tukevan tiedonhaun kanavat ja omaa kyvyt hyödyntää virtuaalisten liiketoimintamallien tarjoamat mahdollisuudet

## Sisältö

- Liiketoimintamahdollisuudet muuttuvassa toimintaympäristössä ja yrittäjälle relevantin tiedon haku ja sen hyödyntäminen osana liiketoiminnan suunnittelua
- Liiketoimintasuunnitelman (tuote, markkinointi, laskelmat, henkilöstö, viestintä) laatiminen ja soveltaminen käytäntöön
- Analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin hallinta liiketoiminnassa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Opiskelijalla tulee olla perustiedot Hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrittäjyydestä.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Tuntee yrittäjyyteen ja liiketoimintaan liittyvät käsitteet.

Hallitsee ohjattuna kannattavan liiketoiminnan suunnittelun ja toteutuksen.

Hallitsee ohjattuna analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin.

Ymmärtää virtuaalisten toimintamallien hyödyntämisen tarjoamat mahdollisuudet.

Tunnistaa liiketoiminnan suunnittelun tärkeyden osana yritystoimintaa.

### Arvosana 3

Kykenee refleктоimaan oppimaansa.

Kehittää itsenäisesti kannattavaa liiketoimintaa.

Hallitsee analysoinnin, suunnittelun, päätöksenteon, toteutuksen, arvioinnin ja korjaavien toimenpiteitten kokonaisprosessin.

Osaa hyödyntää erilaisten tarjolla olevien virtuaalisten toimintamallien tarjoamat mahdollisuudet. Ymmärtää jatkuvan toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

Arvosana 5

Tuntee eri liiketoimintaympäristöt ja niiden toimintatavat sekä alueellisesti että kansainvälisesti ja osaa analysoida oman liiketoiminnan kehittämistä niiden näkökulmista.

Hallitsee jatkuvan toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

Pystyy kehittämään liiketoimintaa valikoitujen virtuaalisten toimintamallien avulla.

Osaa kriittisesti arvioida omaa kehittymistään ja hallitsee toiminnan suunnittelun ja kehittämisen merkityksen yrityksen menestyksen taustalla.

### **Työelämäyhteydet**

Moduulissa tehdään projektityö asiakasyrityksen toimeksiannosta ja/tai sovelletaan yrityspelissä liiketoiminnan simulointia.

### **Kansainvälisyys**

Liiketoimintaa ja liiketoimintaympäristöä arvioidaan myös kansainvälisestä näkökulmasta

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.
- b. Omassa työssä oppiminen (opinnollistaminen)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Pekka Lampi, Haaga

Raimo Pollari, Haaga

# YRITTÄJÄNÄ TOIMIMINEN

Tunnus: FPR3RR006

Laajuus: 9 op

Ajoitus: 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: Ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa analysoida toimintaympäristöä
- osaa käynnistää liiketoiminnan
- osaa kehittää asiakkuuksia
- osaa analysoida tuotantoprosessien kannattavuutta
- osaa analysoida toimintaan liittyviä riskejä

### **Sisältö**

- Liiketoimintamallit
- Rahoitus, yhtiömuodot



- Lainsäädäntö
- Sopimukset
- Liiketoiminnan aloitus

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Aiempien erikoistumismoduulien suorittaminen tai vastaava osaaminen.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arviointikriteerit jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

### **Työelämäyhteydet**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Moduulissa tehdään projektityö yrityksen toimeksiannosta.)

### **Kansainvälisyys**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta. (Esim. Digitaalista markkinointiviestintää tarkastellaan myös kansainvälisesti toimivan yrityksen näkökulmasta.)

### **Oppimistavat**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

### **Vastuupettaja(t)**

Jätetään tässä vaiheessa kirjoittamatta.

(Esim. Tarja Autio, Malmi

Tuula Ryhänen, Vallila)

# TOINEN VIERAS KIELI (SAMASSA KIELESSÄ 3 OP + 3 OP)

Kieli	Koodi	op
Saksa		
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1	GER1HA001	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2	GER1HA002	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3	GER1HA003	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4	GER1HA004	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5	GER1HA005	3
Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6	GER1HA006	3
Ranska		
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1	FRE1HA001	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2	FRE1HA002	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3	FRE1HA003	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4	FRE1HA004	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5	FRE1HA005	3
Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 6	FRE1HA006	3
Espanja		
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 1	SPA1HA001	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 2	SPA1HA002	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 3	SPA1HA003	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 4	SPA1HA004	3

Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 5	SPA1HA005	3
Espanjaa hotelli- ravintola- ja matkailualalle 6	SPA1HA006	3
Venäjä		
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 1	RUS1HA001	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 2	RUS1HA002	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 3	RUS1HA003	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 4	RUS1HA004	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 5	RUS1HA005	3
Venäjää hotelli- ravintola- ja matkailualalle 6	RUS1HA006	3
Kiina		
Chinese For Beginners 1	CHI1HA001	3
Chinese For Beginners 2	CHI1HA002	3

# SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1

Tunnus: GER1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia tai sidonnaisuuksia.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee ymmärtämään erinomaisesti yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

#### **Kansainvälisyys**

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

#### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### **Vastuopettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 2

Tunnus: GER1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat tiedot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee ymmärtämään erinomaisesti yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija

pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

#### **Kansainvälisyys**

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

#### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tenti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### **Vastuupettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 3

Tunnus: GER1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

#### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

Sisältö

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat tiedot. (Taitotaso A2 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Arvosana 5**

Opiskelija ymmärtää erinomaisesti erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## **Työelämäyhteydet**

### **Kansainvälisyys**

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 4

Tunnus: GER1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

#### Sisältö

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat tiedot. (Taitotaso A2 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

#### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija kykenee ymmärtämään välttävällä tasolla yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää erinomaisesti erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä sekä välittämään niitä onnistuneesti vastaanottajalle. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Työelämäyhteydet**

##### **Kansainvälisyys**

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

##### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.



## Vastuopettaja

Sirpa Kajarinne, Haaga

# SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 5

Tunnus: GER1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot. (Taitotaso B1 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän

kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

#### **Kansainvälisyys**

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

#### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tunti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### **Vastuopettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# SAKSAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 6

Tunnus: GER1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

#### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa saksan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

#### **Sisältö**

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

#### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Saksaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai lukion lyhyt oppimäärä tai vastaavat tiedot. (Taitotaso B1 eurooppalaisen viitekehyksen asteikon mukaan.)

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### **Arvosana 1**

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Arvosana 3**

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Arvosana 5**

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa saksan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## **Työelämäyhteydet**

### **Kansainvälisyys**

Suosittelaaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista saksankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena
- b. Tentti ja/tai oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja**

Sirpa Kajarinne, Haaga

# **RANSKAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1**

Tunnus: FRE1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso A1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä

- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## **Sisältö**

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämisen harjoittelua
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# RANSKAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 2

Tunnus: FRE1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso A1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita ja tuntee ranskan ääntämyksen

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita
- Ääntämisen harjoittelua

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja

kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# RANSKAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 3

Tunnus: FRE1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# RANSKAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 4

Tunnus: FRE1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

## **Sisältö**

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa esim. menneiden aikamuotojen osalta

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat taidot.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

## **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.



## Vastuopettaja

Pia Mattila

# RANSKAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 5

Tunnus: FRE1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: ranska

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso B1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

## Sisältö

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Kielen vaativien rakenteiden kertaamista tarvittaessa

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän

kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan ranskan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja**

Pia Mattila

# RANSKAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 6

Tunnus: FRE1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: ranska

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa ranskan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

### **Sisältö**

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Ranskaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai vastaavat taidot.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### **Arvosana 1**

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Arvosana 3**

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Arvosana 5**

Opiskelija selviytyy sujuvasti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa ranskan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan ranskan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

## **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa kurssimateriaalia.

## **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon ranskankieliseen maahan.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# ESPANJAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1

Tunnus: SPA1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- hallitsee ääntämisen, sanapainon ja intonaation perusteet
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- Ääntämistä, sanapainon ja intonaation harjoittelua
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Ei lähtötasovaatimuksia

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

## Työelämäyhteydet

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

## Kansainvälisyys

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## Vastuopettaja

Pia Mattila

# ESPANJAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 2

Tunnus: SPA1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1.

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti Suomesta
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- Ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- Erilaisia vuorovaikutustilanteita
- Oman alan sanaston opiskelua
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Lisää kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 tai vastaavat taidot.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/ tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä

tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan yksinkertaisia, suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat yksinkertaisten rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Pia Mattila

# ESPANJAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 3

Tunnus: SPA1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa opiskelemalla esim. aikamuodot

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 2 tai vastaavat taidot.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon espanjankieliseen maahan.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin oppimistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuunopettaja**

Pia Mattila

# ESPANJAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 4

Tunnus: SPA1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen tai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa esim. menneiden aikamuotojen osalta

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 3 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso A2.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija kykenee välttävällä tasolla ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija kykenee hyvin ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija kykenee erinomaisesti ymmärtämään ja tuottamaan erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Kansainvälisyys**

Suositteluaan suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen



suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena. Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali

Kurki, Katriina – Lindgren, Olli-Pekka - Miranda Cañales, Alberto - Rafols, Juan. 2015 Buenas Migas 2, Otava.

**Vastuupettaja**

Pekka Savinainen, Pasila

# ESPANJAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 5

Tunnus: SPA1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: espanja

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

**Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

**Sisältö**

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita: menneenajan aikamuodot, subjunktiivin eri aikamuodot sekä tulevaisuuden ja ehtolauseiden ilmaiseminen

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 4 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa

kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erinomaisesti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

Aikaisemmasta matkailu- tai hotellialan työkokemuksesta on hyötyä opintojakson aikana.

### **Kansainvälisyys**

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena. Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali

Concha Moreno & Martina Tuts: Hotel.es – Español en el hotel (Parte 1), SGEL, Madrid, 2011.

### **Vastuupettaja**

Pekka Savinainen, Pasila

# ESPANJAA HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 6

Tunnus: SPA1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: espanja

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa espanjan kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä

- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

### **Sisältö**

- Harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Syvennetään oman alan sanastoa
- Työnhaku

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Espanjaa hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 5 tai vastaavat taidot. Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso B1.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija selviytyy välttävästi rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 3

Opiskelija selviytyy hyvin rutiinomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella luontevasti toimialaan liittyvistä aiheista.

Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erinomaisesti erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa espanjan kielellä. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan espanjan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

Aikaisemmasta matkailu- tai hotellialan työkokemuksesta on hyötyä opintojakson aikana.

### **Kansainvälisyys**

Suosittelaa suoritettavan ennen Erasmus-vaihtoon osallistumista espanjankielisessä maassa.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa osallistumalla lähiopetukseen suorittamalla siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena. Arviointitavat: Kirjallinen tentti ja suullinen näyttö. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

Oppimateriaali

Concha Moreno & Martina Tuts: Hotel.es – Español en el hotel (Parte 2), SGEL, Madrid, 2011.

### **Vastuopettaja**

Pedro Beltrán Herrera, Pasila

# VENÄJÄÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 1

Tunnus: RUS1HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.-7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1

## Osaamistavoitteet

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- hallitsee venäläiset aakkoset ja ääntämisen perusteet
- osaa toimia muutamissa yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- osaa kertoa yksinkertaisesti omasta elämästään
- tuntee perussanastoa
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

## Sisältö

- venäläiset aakkoset, ääntämistä
- yksinkertaisia ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- arkipäivän vuorovaikutustilanteita
- oman alan sanaston opiskelua
- kielen perusrakenteita

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Ei lähtötasovaatimuksia

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa välttävästi lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia viestejä välttävällä tasolla. Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia kirjallisia viestejä ja osaa reagoida niihin välttävällä tasolla. Puhuminen on rakenteiden ja ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

### Arvosana 3

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia hyvin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia viestejä hyvin. Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia kirjallisia viestejä ja osaa reagoida niihin hyvin. Puhuminen on rakenteiden ja ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### Arvosana 5

Opiskelija tuntee venäläisen kirjaimiston ja osaa lukea ja kirjoittaa sanoja ja ilmauksia

erittäin hyvin. Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia viestejä erinomaisesti. Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia kirjallisia viestejä ja osaa reagoida niihin erinomaisesti. Puhuminen on rakenteiden ja ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.\*

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen

### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan ennen kurssin alkua.

# VENÄJÄÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 2

Tunnus: RUS1HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A1

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia yksinkertaisissa hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- osaa kertoa monipuolisemmin omasta elämästään
- tuntee ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- ymmärtää kielen keskeisimpiä rakenteita

### **Sisältö**

- ammatillisia kielenkäyttötilanteita
- erilaisia vuorovaikutustilanteita
- oman alan sanaston opiskelua
- kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- lisää kielen perusrakenteita

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Suosittelaaan suoritettavaksi moduulin Venäjää hotelli-, ravintola- ja matkailualalle 1 jälkeen.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia viestejä välttävällä tasolla. Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia kirjallisia viestejä ja osaa reagoida niihin välttävällä tasolla. Puhuminen on rakenteiden ja ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa yksinkertaisia rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia viestejä hyvin. Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia kirjallisia viestejä ja osaa reagoida niihin hyvin. Puhuminen on rakenteiden ja ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa yksinkertaisia suullisia viestejä erinomaisesti. Opiskelija ymmärtää yksinkertaisia kirjallisia viestejä ja osaa reagoida niihin erinomaisesti. Puhuminen on rakenteiden ja ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin, yksinkertaisiin rakenteisiin ja kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa materiaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena. Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen

### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan ennen kurssin alkua.

# VENÄJÄÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 3

Tunnus: RUS1HA003

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia yksinkertaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillista sanastoa
- ymmärtää kielialueen kulttuuria
- hallitsee kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Erilaisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Liikeviestinnän perusteita
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso A2.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen

# VENÄJÄÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 4

Tunnus: RUS1HA004

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia joustavasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- ymmärtää ja osaa laatia liike-elämän viestejä
- hallitsee laajasti ammatillista sanastoa
- tuntee kielialueen kulttuuria
- hallitsee monipuolisesti kielen perusrakenteet

### **Sisältö**

- Monipuolisia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- Kirjallisten liike-elämän viestien harjoittelua
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Syvennetään kielen perusrakenteiden hallintaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso A2.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä välttävällä tasolla. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja / tai ääntämisen osalta välttävällä tasolla. Opiskelija tunnistaa rakenteita ja usein käytettyjä ilmauksia erilaisissa kielenkäyttötilanteissa.

Arvosana 3

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä hyvin. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta hyvällä tasolla. Opiskelijalla on valmiuksia soveltaa oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.



Arvosana 5

Opiskelija ymmärtää ja osaa tuottaa erilaisia suullisia ja kirjallisia viestejä erinomaisesti. Puhuminen ja kirjoittaminen ovat rakenteiden ja/tai ääntämisen osalta erittäin hyvällä tasolla. Opiskelija pystyy soveltamaan oppimaansa uusiin kielenkäyttötilanteisiin.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Tiina Kojonen-Kyllönen

# VENÄJÄÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 5

Tunnus: RUS1HA005

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- käyttää kieltä rohkeasti
- ymmärtää ja osaa laatia erilaisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen sanaston
- tuntee kielialueen kulttuurin

### **Sisältö**

- Myynti- ja asiakaspalvelutilanteet
- Erilaiset liike-elämän viestit
- Oman alan sanaston soveltamista
- Kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- Tarvittaessa kerrataan kielen vaativia rakenteita

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehyksen mukainen taitotaso B1.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### Arvosana 1

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä välttävästi. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran toimialaan liittyvistä aiheista.

#### Arvosana 3

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä hyvin. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella toimialaan liittyvistä aiheista.

#### Arvosana 5

Opiskelija selviytyy erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä sujuvasti. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti toimialaan liittyvistä aiheista.

### **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

### **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuupettaja**

Ilmoitetaan myöhemmin

# VENÄJÄÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLE 6

Tunnus: RUS1HA006

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1.- 7. lukukausi

Kieli: venäjä

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: pakollinen vai vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia sujuvasti hotelli-, ravintola- ja matkailualan vuorovaikutus- ja asiakaspalvelutilanteissa venäjän kielellä
- toimii itsenäisesti ammattialansa kielenkäyttötilanteissa
- ymmärtää ja osaa laatia monipuolisia liike-elämän viestejä
- hallitsee ammatillisen erikoissanaston
- tuntee hyvin kielialueen kulttuurin

## **Sisältö**

- harjoitellaan vaativia myynti- ja asiakaspalvelutilanteita
- kulttuurierojen huomioimista viestinnässä
- erilaiset liike-elämän viestit
- syvennetään oman alan sanastoa
- työnhaku

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Eurooppalaisen viitekehysten mukainen taitotaso B1.

## **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### **Arvosana 1**

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä välttävästi. Opiskelija hallitsee yleisimmän ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella jonkin verran ammattiaan käsittelevistä aiheista.

### **Arvosana 3**

Opiskelija selviytyy rutiininomaisissa suullisissa ja kirjallisissa kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä hyvin. Opiskelija hallitsee ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella ammattiaan käsittelevistä aiheista.

### **Arvosana 5**

Opiskelija selviytyy erilaisissa suullisissa ja kirjallisissa työelämän kommunikaatiotilanteissa venäjän kielellä sujuvasti. Opiskelija hallitsee hyvin ammattialan sanaston ja fraasit. Opiskelija osaa keskustella sujuvasti ammattiaan käsittelevistä aiheista.

## **Työelämäyhteydet**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista ja työelämään valmistavaa oppimateriaalia.

## **Kansainvälisyys**

Kannustetaan opiskelijoita osallistumaan opiskelija- ja harjoitteluvaihtoon ja kotikansainvälistymiseen. Suositellaan suoritettavaksi ennen lähtöä opiskelijavaihtoon Venäjälle.

## **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä-, monimuoto- tai intensiivitoteutuksena.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuupettaja**

Ilmoitetaan myöhemmin

# CHINESE FOR BEGINNERS 1

Code: CHI1HA001

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English/Chinese

Level: Language studies

Type: Free elective\*

## Learning objectives

Upon successful completion of the module, the students should be able to

- know how to distinguish and pronounce the five tones in Mandarin Chinese
- get familiar with the Pinyin transliteration system
- can have a short small talk with a Chinese-speaking person
- get familiar with basic Chinese grammar
- learn the basics of reading and memorizing the most common Chinese characters

## Contents

- The consonants and vowels of the Pinyin transliteration system
- Vocabulary and sentence types from everyday conversation
- Vocabulary and phrases from the hospitality industry
- Know how introduce oneself by states one's name, nationality, and language skills, etc.
- Culture elements will be introduced during the contact hours

## Starting level and linkage with other modules

### Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Course assignment (homework)

Grade 1

The student

has limited capability to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are passable as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

is able to recognize simple constructions and frequently used expressions in different situations.

Grade 3

The student

is often able to understand simple oral and written messages and transmit them to the recipient. Speaking and writing skills are good as far as constructions and/or pronunciation is concerned.

has readiness to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

Grade 5

The student

is able to understand simple oral and written messages and transmit them successfully to the recipient. Speaking and writing skills are excellent as far as constructions and/or

pronunciation is concerned.

knows how to apply the learned skills in practice on simple constructions in new situations.

### **Working life connections**

### **Internationality**

### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work
- Internet learning

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Course materials**

- BBC Real Chinese/Kiinaa matkailijoille, Finnlectura (lessons 1-3)
- Gu Feng 2009: Mandarin Teaching Toolbox, Volume 1, Confucius Institute at BCIT
- Gao Mingming & Cen Yuzhen 2012: Learning Chinese overseas

### **Teacher responsible**

TBA

# CHINESE FOR BEGINNERS 2

Code: CHI1HA002

Scope: 3 ECTS (78 h)

Timing: To be announced later

Language: English

Level: Language studies

Type: Free elective

### **Learning objectives**

Upon successful completion of the course, the students should be able to

- demonstrate daily talks
- self-introduction
- necessary vocabulary in hospitality industry, grammatical structures
- writing simple characters

### **Contents**

The course is designed for students who have successfully completed Chinese for Beginner 1 coursework and have mastered the basic conversational skills required at a basic level. It is review, 'recycling', and extension of content of Chinese for Beginner 1.

The student will not only be provided with further opportunities to practice simple conversations on familiar topics, but they will also be expected to create their own conversations based on a given situation. In addition, they will be exposed to some basic and simple Chinese characters and to the basic structural characteristics of Chinese characters. Chinese writing will be introduced at this level, too. Meanwhile, major aspects of Chinese customs and culture will be introduced in order to enrich the students' experience in Chinese language learning.

### **Starting level and linkage with other modules**

The course is intended for students who have completed Chinese for beginner 1 or who can demonstrate equivalent competence in the placement test conducted by the teacher. This course is part of the language study in the curriculum.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

- Class activity
- In-class quiz
- In-class excises
- Home assignment

#### Grade 1

The student communicates on a limited variety of aspects within common topics. The student responses show difficulty in understanding most of the questions or comments even when rephrased.

#### Grade 3

The student communicates some of the time on a limited variety of aspects within common topics.

The student responses show difficulty in understanding some of the questions or comments, some of the responses are inappropriate.

#### Grade 5

The student communicates most of the time on a variety of aspects within common topics. The student's responses show understanding of most questions and comments.

### **Learning methods**

- Interactive classroom activities
- Individual and pair work

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Course materials**

Course material will be distributed during contact hours.

### **Teacher responsible**

TBA

# KURSSIT, HAAGA, YHTEISET

Haagan toimipisteen vapaastivalittavat opintojaksot, lukuvuoden 2017-2018 tarjonta

Free-elective courses, academic year 2017-2018 | Haaga campus

Aistinvarainen arviointi	RES8RH020
Barista Course	RES8RZ002
Baristakurssi	RES8RH033
Creating Experience Events	EXP8RZ004
Creativity and Innovation in Hospitality	TKI8RZ001
Diginatiivi - sisällöntuottajana sosiaalisessa mediassa	RES8HA002
Excel operatiivisen laskennan apuvälineenä hotelli-, ravintola- ja matkailualalla	TIG8RH027
Food and Culture	CUL8RB021
Hyvä esimies on viestintätaitoinen - hyvä vuorovaikutus on lakiin perustava velvollisuus	LEA8RL002
Intercultural Training	CUL8HA002
Koulumarkkinointi	MAR8RH024
Monikulttuurisuus ja kulttuurienvälinen osaaminen	CUL8RH020
Neuvottelu, kokous ja vaikuttaminen	COM8RH021
Oluet ja pubit	RES8RH022
Opintomatka Dubai	TOU8RL006
Palveluyrityksen kulttuuri (kirjapaketti)	H8JO41
Ravintolan gastronomia	FPR8RH026
Responsible Business Management	ENV8HA001

Ruoka ja kulttuurit	<a href="#">CUL8RH001</a>
Ruoka ja media	<a href="#">FPR8RH027</a>
Ruoka, ravitsemus ja hyvinvointi	<a href="#">RES8HA001</a>
Service Culture and Leadership	<a href="#">EXP8RZ005</a>
StartUp School - Developing Entrepreneurial Mindset	<a href="#">WOR8HH022</a>
StartUp School - Find Your Strengths	<a href="#">WOR8HH032</a>
StartUp School - Future Working Skills	<a href="#">WOR8HH033</a>
StartUp School - Pitching Camp	<a href="#">WOR8HH023</a>
StartUp School - WarmUp Parade	<a href="#">WOR8HH013</a>
StartUp School - Koko tarjonta / StartUp School - Full offering	<a href="#">StartUp School</a>
Svenska för företagsledare	<a href="#">SWE8HA002</a>
Svenska i hotell, restaurang och turismbranchen (intensive)	<a href="#">SWE8HA005</a>
Syventävä viinikurssi	<a href="#">RES8RH035</a>
The Booming Market Asia	<a href="#">TOU1RL009</a>
Trends in Hospitality and Tourism	<a href="#">EXP8RZ003</a>
Träna svenska	<a href="#">SWE8HA001</a>
Viinikurssi	<a href="#">RES8RH021</a>
Viinin ja ruoan yhdistäminen	<a href="#">RES8RH025</a>
World of Wines	<a href="#">RES8RZ003</a>
Väkevät juomat ja cocktailit	<a href="#">RES8RH023</a>



# AISTINVARAINEN ARVIOINTI

Tunnus: RES8RH020

Laajuus: 3 op (81 h)

Kieli: suomi

Ajoitus:

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Elintarviketieto/Ruoanvalmistuksen teoreettiset perusteet tulisi olla suoritettuna ennen kurssille osallistumista.

## **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää aistien toimintaa ja niiden merkityksen ruoka- ja juomatuotteen analyttisessä tutkimuksessa ja mieltymyksen syntyisessä. Opiskelija tutustuu aistinvaraisen tutkimuksen peruskäsitteisiin ja sanastoon. Kurssin suoritettuaan opiskelija osaa arvioida ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia ja tehdä pienimuotoisen aistinvaraisen tutkimuksen.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruoka- ja juomatuotteen aistittavan laadun
- osaa kehittää elämyksellisiä tuotteita ja palveluja

## **Sisältö**

- Aistien toiminta
- Aistinvaraiset tutkimusmenetelmät
- Ruoka- ja juomatuotteen aistinvaraiset ominaisuudet

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 32 h

Itsenäinen opiskelu 48 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

## **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## **Vastuopettaja**

Johanna Rajakangas-Tolsa

## **Oppimateriaalit**

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. WSOY oppimateriaalit. Porvoo.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointi**

Tentti

Harjoitustyö

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija osaa kuvata aistien toimintaa ja nimetä miten ne osallistuvat ruoan aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin. Opiskelija on tutustunut aistinvaraisen arvioinnin sanastoon ja osaa toimia aistinvaraisen arvioinnin raatina, arvioiden ruokaa analyyttisesti tai mieltymyksiin perustuen, osaten nimetä näiden eron.

Arvosana 3

Opiskelija osaa suunnitella ja toteuttaa aistinvaraisen arvioinnin pienimuotoisen tutkimuksen ottaen huomioon aistinvaraisen tutkimuksen järjestämisen oppeja. Opiskelija osaa analysoida kurssilla suoritetun aistinvaraisen tutkimuksen tuloksia ja tehdä johtopäätöksiä ruoan aistittavista ominaisuuksista.

Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida aistien toimintaa ruokatuotteen ja ruokailuympäristön suunnittelussa ja toteutuksessa.

# BARISTA COURSE

Code: RES8RZ002

Scope: 1 ECTS

Timing:

Language: English

Level: Free elective

Type: Free elective

## **Learning objectives**

A student understands the meaning of special coffees in restaurants' and cafeterias' offering. She/he is able to make and serve some most common special coffees.

## **Contents**

Coffee as an ingredient

Coffee drinks supply

Making special coffees in practice

## **Starting level and linkage with other modules**

No Prerequisites. Course is for Haaga campus students only. Teaching takes place at the premises of Paulig Ltd in Vuosaari, Helsinki. There is no course fee, but a fine of 20 euros is collected if a student accepted to the course does not attend the intensive teaching day.

## **Assessment**

Barista course is assessed as passed / failed.

## **Working life connections**

Course is implemented by Paulig Instituutti

**Internationality**

None

**Learning methods**

Intensive teaching day at Paulig

Self studying

Practical training at Haaga Campus Restaurant Caffeli

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

**Teacher responsible**

Coordinator Eeva Pajakkala

eeva.pajakkala(at)haaga-helia.fi

Trainers from Paulig

# BARISTAKURSSI

Tunnus: RES8RH033

Laajuus: 1 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso:

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

**Osaamistavoitteet**

Opiskelija ymmärtää kahvin matkan pavusta kuppiin ja osaa valmistaa yleisimmät espressopohjaiset juomat.

**Sisältö**

- Kahvin matka pavusta kuppiin
- Kahvimyllyn säätäminen
- Espresson valmistaminen
- Maitovaahdon tekeminen
- Yleisimmät espressojuomat

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Lähtötasovaatimuksia ei ole. Osallistumisoikeus Haagan yksikön restonomiopiskelijoilla. Kurssi toteutetaan Pauligin tiloissa Vuosaassa ja koulutuspäivän lisäksi opiskelija suorittaa baristavuoron Haagan kampuksen ravintola Caffelissa. Kurssi on opiskelijalle maksuton, mutta sisältää sakkomaksun 20 € mikäli kurssille hyväksytty opiskelija ei osallistu toteutukseen.

**Arviointi**

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty. Hyväksytyyn arvosanaan vaaditaan koulutuspäivä Pauligilla ja baristavuoron suorittaminen Caffelissa.

**Työelämäyhteydet**

Opintojakson toteuttaa Paulig Barista –instituutti.

**Kansainvälisyys**

Ei ole

### **Oppimistavat**

Intensiivipäivä lähiopetusta  
Baristavuoro Caffelissa  
Käytännönharjoittelu  
Oman oppimisen arviointi 1 h

### **Vastuopettaja**

Koordinointi Eeva Pajakkala  
Kouluttajana Paulig Barista -instituutin kouluttajat

### **Oppimateriaalit**

Jaetaan paikan päällä

# CREATING EXPERIENCE EVENTS

Code: EXP8RZ004

Scope: 4 credits (108 hours)

Timing: 2nd academic year;

Language: English

Level: professional studies

Type: Compulsory for Hospitality Innovation and Imagineering stream

### **Learning objectives**

Upon completion of the module, the student is able to

- know key concepts underpinning the creation of experience events
- provide guidelines and plans for implementation of experience events
- create experience event marketing plan
- apply event and experience frameworks to a real case/situation
- evaluate experience events

### **Contents**

- Key concepts of creation and design of experience events
- Experience tools and frameworks in relation to events
- Stages and dimensions of experiential event creation and their measurements
- Event Design Canvas and its components customer journey, marketing experience events and its evaluation
- Experience marketing plan and tools for evaluation

### **Starting level and linkage with other modules**

No linkage to other modules.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

### **Grade 1**

The student can interpret basic concepts of event management, and identify central tools for creation of event experiences. S/he also apply experience tools in different stages of event planning with assistance. S/he can name various event and experience related tools and understand their processes as well as create fairly usable event marketing plan.

### Grade 3

The student can interpret and justify main concepts of event management and its central dimensions. She/he can independently apply experience tools in different stages of creating an event plan. S/he can identify and estimate the usage of various event and experience related tools and apply them in practice. S/he can create good experience marketing plan and evaluate the outcome of the event.

### Grade 5

The student can draw conclusion and justify the usage of genealogy experience event creation and management, and its central concepts. Student can create and design own experience event plan as an outcome of various tools. S/he can critically apply and experience event tools in a creation of different stages of event design. S/he can analyze, estimate and apply different tools and marketing of the event in practice and critically assess the outcome of it.

### **Working life connections**

This module might involve a project work commissioned by an external company.

### **Internationality**

Course is viewed from the point of view of a company operating globally.

### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- a. Lectures and related assignments as part-time studies, full-time studies or intensive studies
- b. Participation in a working life project or another project
- c. Virtual learning and independent work
- d. Forum discussions and participation is an important part of the course
- e. Online implementation.

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Teacher responsible**

Violeta Salonen, Haaga

# CREATIVITY AND INNOVATION IN HOSPITALITY

Code: TKI8RZ001

Scope: 6 ECTS (162 hours)

Timing: 2nd academic year

Language: English

Level: Professional studies

Type: Optional

### **Learning objectives**

Upon completion of the module, the student is able to

- define the various creativity and innovation related key concepts
- able to describe the innovation process, including the innovation value chain and commercializing an innovation
- able to explain the process involved in managing creativity or innovation effectively and apply this knowledge to her/his own creative idea or innovation
- conduct real-case-company project and apply creative thinking skills to creative innovation(s)
- write and present an Innovation project report

### **Contents**

- Creativity and innovation key concepts and derivatives (e.g. play)
- Ten faces of innovation and the multifold art of innovation
- Creativity and Innovation in organizations
- Taxonomy of innovation organizations in the Experience Economy
- The 4Ps of Creativity
- Creativity and the role of the Leader
- The Creative Problem Solving (CPS) process and tools
- Trend spotting and the future of creativity and innovation

### **Starting level and linkage with other modules**

Recommended to be studied after the module Marketing and Personal Selling.

### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

#### **Grade 1**

The student can sufficiently define the various creativity and innovation related key concepts. S/he is sufficiently able to describe the innovation process and can interpret process involved in managing creativity or innovation effectively. S/he can satisfactorily conduct real-case-company project and somewhat apply creative thinking to creative innovations.

#### **Grade 3**

The student can define the various creativity and innovation related key concepts. S/he is able to describe the innovation process and can guide process involved in managing creativity or innovation effectively. S/he can conduct real-case-company project and apply creative thinking to creative innovations.

#### **Grade 5**

The student can justify and debate about the various creativity and innovation related key concepts. S/he is in many ways able to describe the innovation process and can lead the process involved in managing creativity or innovation effectively. S/he can critically lead real-case-company project and very well apply creative thinking to creative innovations.

### **Working life connections**

Industry visits, industry guest lectures and industry project.

### **Internationality**

In this module, it is ensured that the learning activities include a global/international perspective.

## Learning methods

The learning goals of this module can be reached in the following way:

- a. Lectures and related assignments as full-time studies
- b. Participation in a working life project
- c. Learning assignment(s)

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

## Teachers responsible

Ms Violeta Salonen, Haaga

Mr Kristian Sievers, Haaga

# DIGINATIIVI - SISÄLLÖNTUOTTAJANA SOSIAALISESSA MEDIASSA

Tunnus: RES8HA002

Laajuus: 6 op (1-6 op)

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: syventävät opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## Osaamistavoitteet

Opiskelija tuntee sosiaalisen median ajankohtaisen tilanteen ja trendit. Opiskelija osaa suunnitella ja tuottaa ammattimaista sisältöä sosiaaliseen mediaan. Opiskelija pystyy analysoimaan niin yksityisten henkilöiden kuin yritysten sometoimintaa, blogeja, ymmärtää ne tekstityyppinä, tiedostaa nettiku-vankäsittelyn alkeet sekä tuntee alan terminologiaa.

Opintojaksolla tutustutaan esimerkkien avulla suomalaisiin ja kansainvälisiin blogeihin ja harjoitellaan oman blogin kirjoittamista sekä sisällön tuotantoa muihin sosiaalisen median sovelluksiin (esi-merkiksi Instagram, Snapchat, YouTube, Facebook, Twitter, LinkedIn, Pinterest). Lisäksi perehdytään em. sovellusten erityispiirteisiin. Opintojaksolla käsitellään myös some-kampanjoita.

## Sisältö

Case: Place to be Haaga – Haaga-Helia ammattikorkeakoulun ainutlaatuinen oppimiskonsepti ja sen hyödyntäminen, sekä Haagan restonomikampuksen tunnettuuden lisääminen.

- Mitä sosiaalisessa mediassa on pinnalla ja mitä asioista pitäisi tietää organisaation someviestinnästä?
- Miten somemarkkinointia suunnitellaan ammattimaisesti, mikä on somesuunnitelma ja somestrategia?
- Miten blogit, videoblogit ja bloggaaminen uudistuvat?
- Mitä uutta on pinnalla Facebookissa?
- Missä Twitterin suosio on ja kannattaako sen käyttö?
- Mitä välineitä pitäisi käyttää live-lähtettämiseen – Periscope, Facebook-live vai kenties YouTube Connect? Entäpä Stories-toiminto? Uusia ideoita live-striimaukseen?
- Kuka käyttää Snapchatia ja kenelle se sopii?

- Missä mennään Instagramissa?
- Mikä merkitys visuaalisuudella on sosiaalisessa mediassa? Miten kuvanmuokkausta ja -käsittelyä voidaan käyttää hyväksi somessa?

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Opiskelija hallitsee sosiaalisen median perusteet. Ei varsinaisia sidonnaisuuksia.

### **Suoritukset 1, 3 tai 6 opintopistettä**

#### 1 opintopiste

Osaa tuottaa merkityksellistä sisältöä yhteen valitsemaansa sosiaalisen median kanavaan. Osaa luoda ja luo sisältöä omalle sosiaalisen median tilille. Opiskelija luo kuvauksen suunnitelluista teoistaan sosiaalisessa mediassa, arvioi vähintään kymmenen someteon vaikuttavuutta ja omaa oppimistaan.

#### 3 opintopistettä

Opiskelija luo suunnitelman teoistaan vähintään yhdessä sosiaalisen median kanavassa. Opiskelija tuottaa merkityksellistä sisältöä 1–2 valitsemaansa sosiaalisen median kanavaan. Opiskelija osaa luoda uuden sisältösivun, jos se on mahdollista kyseisessä mediassa. Erillisille sivuille luodaan sisältöä ja hankitaan seuraajia/tykkääjiä. Opiskelija arvioi, analysoi ja antaa palautetta varjo-opiskelijansa teoista tai muusta materiaalista. Opiskelija luo kuvauksen suunnitelluista teoistaan sosiaalisessa mediassa, arvioi vähintään 20 someteon vaikuttavuutta ja omaa oppimistaan.

#### 6 opintopistettä

Opiskelija luo laajan suunnitelman sosiaalisen median markkinoinnista, noin 10–20 sivua. Suunnitelmassa esitetään perusteet somemarkkinoinnin suunnittelun vaiheista sekä osista, siinä pohditaan online-markkinapaikkaa, kilpailijoiden ja alan yritysten benchmarkkaus on esitetty esimerkiksi tau-lukkoina. Suunnitelma sisältää tavoitteet ja valitut kanavat. Suunnitelmassa on ideoitu myös maksullista somemarkkinointia, esitetty tavoitteita ja mahdollisia kustannuksia. Opiskelija on tuottanut yli 20 merkityksellistä sisältöä useampaan sosiaalisen median kanavaan. Yhden kanavista on oltava blogi tai vlogi. Opiskelija osaa tarvittaessa luoda uuden sisältösivun, jos se on mahdollista kyseisessä mediassa. Opiskelija arvioi, analysoi ja antaa palautetta varjo-opiskelijansa teoista tai muusta materiaalista. Lisäksi opiskelija arvioi ja analysoi omaa oppimistaan.

### **Arviointi**

#### 6 opintopistettä

##### Arvosana 1

Opiskelija osaa osin tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa. Hän osaa analysoida somesuunnitelmia. Opiskelija hallitsee someperusteet ja osaa hankkia jonkin verran näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän arvioi jonkin verran omaa oppimistaan ja osaamistaan.

##### Arvosana 3

Opiskelija osoittaa osaavansa tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osittain. Hän osoittaa osaavansa analysoida somesuunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee someperusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan.



#### Arvosana 5

Opiskelija osoittaa osaavansa tehdä erinomaisen ja luovan sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa. Hän osoittaa osaavansa analysoida some suunnitelmia sekä osaa antaa hyvin palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee someperusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan erinomaisesti.

3 opintopistettä

#### Arvosana 1

Opiskelija osaa tehdä jonkin verran sosiaalisen median toimintasuunnitelmaa Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osin. Hän analysoi muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän myös arvioi omaa oppimistaan ja osaamistaan.

#### Arvosana 3

Opiskelija osaa tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelmaa Place to Be Haagalle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa osin. Hän osaa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä hyvin. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan hyvin.

#### Arvosana 5

Opiskelija osaa tehdä sosiaalisen median toimintasuunnitelman Place to Be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle sekä tuottaa somesisältöä ja toteuttaa toimintasuunnitelmaa. Hän osaa analysoida muiden tekemiä suunnitelmia ja toteutuksia sekä osaa antaa palautetta muiden töistä. Opiskelija hallitsee some-perusteet ja osaa hankkia näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa eli hän jättää someen jalanjälkensä. Hän osaa myös erinomaisesti arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan.

1 opintopiste

#### Arvosana 1

Opiskelija hallitsee osittain someperusteet ja osaa jonkin verran hankkia Place to be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän myös osaa arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan sekä tekojaan.

#### Arvosana 3

Opiskelija hallitsee someperusteet ja osaa hankkia Place to be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän myös osaa arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan sekä tekojaan jonkin verran.

#### Arvosana 5

Opiskelija hallitsee someperusteet ja osaa hankkia Place to be Haagalle ja/tai Haagan restonomikampukselle näkyvyyttä sosiaalisen median kanavissa. Hän myös osaa erinomaisesti arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan sekä tekojaan.

## **Työelämäyhteydet ja kansainvälisyys**

Käytetään mahdollisimman paljon autenttista materiaalia ja rohkaistaan itsenäiseen tiedonhakuun. Kannustetaan opiskelijoita oman blogin ja sosiaalisen median sisällön tuottamiseen sekä aktiiviseen kansainvälisten esimerkkien seuraamiseen. Kurssin aikana pyritään järjestetään vierailevia luennoitsijoita elinkeinosta.

## **Vastuopettajat**

Päivi Mattsoff, Haaga

Jussi Mertanen, Haaga

Eeva Puhakainen, Haaga

# EXCEL OPERATIIVISEN LASKENNAN APUVÄLINEENÄ HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUALALLA

Tunnus: TIG8RH027

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Talousmatematiikka ja taulukkolaskenta eli Excelin peruskäytön hallinta, kannattavuuden suunnittelu -opintopaketti

## **Oppimistavoitteet**

Kurssin tavoitteena on tutustuttaa osallistujat Excelin mahdollisuuksiin operatiivisen laskennan apuvälineenä. Kurssimateriaalina käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan todellisuuteen pohjaavia, liiketoimintalähtöisiä laskentatilanteita.

Opintojakson suorittuaan opiskelija

- ymmärtää, kuinka Exceliä voi hyödyntää erilaisissa taloudellisissa laskelmissa
- osaa käsitellä suuria tietomääriä
- hallitsee laskentataulukon suojaamisen eri tasot
- osaa luoda erilaisia laskentapohjia

## **Sisältö**

- Funktiot
- Kelpoisuustarkistukset
- Suojaaminen
- Suurten tietomäärien käsittely
- Mallityökirja

- Linkitykset
- Tiedon tuonti Exceliin
- Pivot taulukot

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla käytetään hotelli-, ravintola- ja matkailualan todellisuuteen pohjaavia, liiketoimintalähtöisiä laskentatilanteita.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 66 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettajat**

Mariitta Rauhala

### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointiperusteet**

Tentti 80 %

Harjoitustehtävät 20 %

# FOOD AND CULTURE

Code: CUL8RB021

Extent: 6 ECTS (162 h)

Timing: Semester 1-2

Language: English

Level: Free electives

Type: Free electives

### **Prerequisites**

NOTE! The course fee is 60 euros. (Please pay it in advance).

### **Learning outcomes**

The student learns about food cultures from different parts of the world by combining theory and practical work in the kitchen.

After completing this course the student

- Understands food selection, preparation, and storage with a cultural context.
- Can identify issues affecting the food choices of customers from different cultures.
- Has knowledge of cultural eating habits and family traditions such as staple foods, traditional celebrations and fasting.
- Has an understanding of the religious, symbolic and cultural aspects that are central to our representations of food.

## **Course contents**

- South American cuisine
- African kitchen
- Food and Islam
- Kosher food
- Indian cuisine / Asian cuisine
- Russian kitchen
- Scandinavian kitchen
- Other contents depending on students' interests

## **Teaching and learning methods**

Lectures and visits 24 h

Practical kitchen work 48 h

Self-studies 87 h

The assessment of one's own learning 1 h

Exam 2 h

## **Recognition of Prior Learning, RPL (in Finnish AHOT)**

The required skills and competences can be demonstrated by a skills examination.

## **Teacher/s with the main responsibility for the course**

Birgitta Nelimarkka

Eeva Pajakkala

## **Course materials**

Kittler, P., Sucher, K. (2011) Food and culture. Belmont: Thomson Wadsworth.

Lecture slides, articles and other material given by the teacher.

## **Assessment**

Active participation

Written Assignments 100 %

Exam

The assessment of one's own learning does not influence the grade. The assignment is the same for all courses/modules and the answers will also be used for course/module development. The assignment is completed online in WinhaOpaali.

### **Assessment criteria**

The course is assessed on a scale pass/fail

#### **Pass**

The student

- has participated on lectures and visits (80 %)
- can introduce the main idea of the cultural context in introduced world cuisines/food-related restrictions during the course
- has done all the assignments

#### **Fail**

Student

- has participated on lectures and visits less than 80%
- is not able to introduce the idea of world cuisines/ food-related restrictions because of the absence
- hasn't done all the assignments

# HYVÄ ESIMIES ON VIESTINTÄTAITONEN - HYVÄ VUOROVAIKUTUS ON LAKIIN PERUSTAVA VELVOLLISUUS

Tunnus: LEA8RL002

Laajuus: 5 op

Ajoitus:

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## **Osaamistavoitteet**

Kurssin käytyään opiskelija tuntee esimiesmiestyössä tarvittavaa lainsäädäntöä ja osaa soveltaa sitä käytännön tilanteissa. Opiskelija hallitsee esimies-alaisviestintään liittyviä keinoja.

## **Sisältö**

Opintojakson tavoitteena on tutustua lainsäädäntöön, jossa käsitellään esimiehen esimiehisyyteen liittyvää lainsäädäntöä ja sen tulkintaa.

Työelämän lainsäädäntö johtamiselle asettavien velvoitteiden osalta

Työelämän muutospainet: miten väki pysyy töissä terveinä ja motivoituneita, miten kestävyysvajetta saadaan kirittyä kokoon.

Esimiestyön kulmakivet viestinnän keinoin

- Vuorovaikutus, keskustelu, kysely ja kuuntelu
- Palaute
- Viestin mukauttaminen
- Yhteistyö
- Arvostus, kunnioitus

Opintojakso järjestetään intensiivitoteutuksena. Opintojaksoon kuuluu ennakkotehtävä, lähiopetus ja välitehtäviä sekä yhteisöllinen tentti.

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

## **Arviointi**

Arvosana 1

Tunnistaa työhyvinvointiin ja työyhteisöviestintään liittyvät ongelmat sekä osaa etsiä ratkaisuja.

Arvosana 3

Tuntee esimiestyön työhyvinvointiin ja viestintään liittyvät lait. Hallitsee esimiestyön juridisviestinnällisiä perusteita. Pystyy antamaan ja vastaanottomaan palautetta sekä hallitsee vuorovaikutustaitojen perusteet.

Arvosana 5

Hallitsee esimiestyön työhyvinvointiin ja viestintään liittyvät lait sekä osaa soveltaa niitä

päivittäisessä esimiestyössään. Pystyy tukemaan henkilöstön henkistä jaksamista. Pystyy kriittisesti analysoimaan omaa johtamistaan ja sen vaikutuksia.

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla käytetään aitoja, ajankohtaisia työelämän oikeustapauksia.

### **Oppimistavat**

Sekä lainsäädäntö, työelämän muospaineet että vuorovaikutustaidot (esimiestaidot) käsitellään harjoitusten ja esimerkkien kautta. Lisäksi pidetään keskusteluluentoja ja tietoiskuja palautekeskusteluiden mukana. Harjoituksissa palautetta antavat sekä juristi että puheviestinnän ammattilainen.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettajat**

Kaija Varjola, juridiikan lehtori, 040 488 7175

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori, 040 488 7193

### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan myöhemmin sekä opettajien jakamat materiaalit

## INTERCULTURAL TRAINING



Code: CUL8HA002

Scope: 3 credits

Timing: 1st – 2nd academic year. Starts before student exchange and continues during and after

Language: English

Level: basic studies

Type: Free Elective

### **Learning objectives**

Upon completion of the module, the student

- can list basic definitions of intercultural competences
- understands the added value created by intercultural training
- understands how to use their intercultural experiences for their personal development and career advancement
- is able to represent Haaga-Helia and Finland in a professional and convincing manner
- can apply information learned from study abroad to remaining studies and share the information with fellow students

## **Contents**

- Definitions and concepts of intercultural competence
- Understanding and appreciation of different cultural perspectives and values
- Learning about the destination country and its culture
- Formulation and completion of individual development plan
- Sharing and analyzing intercultural experiences focusing on hidden competences

### **Starting level and linkage with other modules**

No previous studies needed. The student has to be selected to student exchange by Haaga-Helia before enrolling to the module.

#### **Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

#### **Grade 1**

Student can list basic definitions of intercultural competences. Student is able to give simple examples of cultural encounters affecting his/her experiences. Student recognizes the concept of hidden competences. Student defines the basic facts of the destination country and its culture. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland.

#### **Grade 3**

Student can list various definitions and characteristics of intercultural competences. Student is able to give examples of cultural encounters and suggest alternative communication patterns. Student shows skills in applying the learned concept of hidden competences. Student is able to compare the destination culture with his/her own. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland in a professional manner.

#### **Grade 5**

Student can list and describe various definitions and characteristics of intercultural competences. Student is able to give examples of cultural encounters and suggest alternative communication patterns and analyze them. Student shows skills in applying the learned concept of hidden competences and utilizes the knowledge for his/her career advancement. Student is able to compare the destination culture with his/her own and analyze the differences and similarities. Student is able to present him/herself, Haaga-Helia and Finland in a professional and convincing manner.

## **Working life connections**

### **Internationality**

The module content focuses on intercultural issues.

### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following way:

Lectures and related assignments before, during and after the exchange period

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Teachers responsible**

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Katri Salmi, Haaga

# KOULUMARKKINOINTI

Tunnus: MAR8RH024

Laajuus: 1 op (27 t)

Ajoitus: 1.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintoihin.

Opintojakso soveltuu Haagan koulutusyksikön kaikkien koulutusohjelmien opiskelijoille.

Opiskelija voi ilmoittua joustavasti lukuvuoden aikana ja valita aloitusajankohdan alla olevan aikataulun mukaan.

## Oppimistavoitteet

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija

- ymmärtää markkinoinnin merkityksen osana ammattikorkeakoulun toimintaa
- tunnistaa omat oppimistapansa ja osaa viestiä ammattikorkeakoulussa opiskelemisesta
- osaa toimia HAAGA-HELIAN toimintakulttuurin mukaisesti
- tutustuu yrityslähtöiseen markkinointiin
- kehittää omia esiintymis- ja viestintätaitojaan
- saa realistisen näkemyksen eri koulutussektoreihin kuuluvista oppilaitoksista

## Sisältö

Opintojakson suorittamiseen vaadittavat osat:

1. aloitustapaaminen
2. kouluvierailuesityksen laatiminen (5 dian PP-esitys)
3. osallistuminen kolmelle kouluvierailulle
4. verkossa tapahtuva arviointi- ja päätöskeskustelu

## Työelämäyhteydet

Opintojaksolla vierailaan eri oppilaitoksissa ja tutustutaan eri oppilaitoskulttuureihin

## Kansainvälisyys

Opintojaksolla on mahdollista vieraila pääkaupunkiseudun vieraskielisissä kouluissa

## Opetus- ja oppimismenetelmät

Opetus- ja oppimismenetelmät ja niihin käytettävä aika ovat seuraavat:

Lähiopetus eli aloitustapaaminen 2 h ja kouluvierailut 3 x2 h

Itsenäinen opiskelu 15 h

Oman oppimisen arviointi 1 h ja vertaispalaute 3 h

Yhteensä 27 h

## Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen (AHOT)

Opintojakso ei kuulu AHOT-menettelyyn piiriin.

## Vastuopettajat

Taina Pallonen

Mia Tarhanen



## Oppimateriaalit

Oppimateriaali:

- vastuuopettajien jakama materiaali

## Arviointiperusteet

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytty–hylätty. Opiskelija on suorittanut opintojakson, kun hän on suorittanut sen jokaisen osan.

## Aikataulu

4. periodi aloitustapaaminen ma 8.9. klo 14-15.30 luokka A424

5. periodi aloitustapaaminen ma 3.11. klo 14-15.30 luokka A424

1. periodi aloitustapaaminen ma 19.1. 14-15.30

# MONIKULTTUURISUUS JA KULTTUURIENVÄLINEN OSAAMINEN

CUL8RH020

Tämä itsenäisesti suoritettava opiskelupaketti **restonomiopiskelijoille** voi olla laajuudeltaan 1, 3 tai 5 op. Jos valitset laajimman vaihtoehdon, teet kaikki tehtävät. Tehtävänä on kirjallisuuteen perustuva pohdinta ja tuotoksena raportti. Jäljempänä annettuja ohjeellisia sivumääriä ei ole tarkoitettu yhteenlaskettaviksi, vaan 5 op suorituksen raportti on korkeintaan 15 sivun mittainen. Esimerkkiorganisaatio voi olla aiempi tai nykyinen työpaikkasi, ja voit halutessasi käyttää siitä vain muotoa Yritys X.

Laadi raportti Haaga-Helian raportointiohjeen mukaan ja mainitse kaikki käyttämäsi lähteet, myös sähköiset. Jaa raportti lukuihin ja tarvittaessa alalukuihin. Huomioi tämän ohjeen osat: eri vaihtoehtojen tehtävänanto kohdissa A, B ja C sekä yleiset ohjeet pohdintaan lopussa. Käytä sisältöä kuvaavia otsikoita. Tallenna raportti omalla nimelläsi ja päivämäärällä ja palauta se Urkund-järjestelmän kautta: Merkitse vastaanottajan osoitteeksi [kari.nurminen.HH@analysis.urkund.com](mailto:kari.nurminen.HH@analysis.urkund.com) (restonomiopiskelijat/päivä) tai [marjaana.makela.HH@analysis.urkund.com](mailto:marjaana.makela.HH@analysis.urkund.com) (restonomiopiskelijat/monimuoto).

Urkundin käytön tarkemmat ohjeet löydät MyNetista kohdassa Opinnäytetyö, amk.

Saat raportista arvosanan ja sähköpostiisi henkilökohtaisen palautteen kolmen viikon kuluessa.

Vaihtoehto A, 1 opintopisteen suoritus: Monikulttuurisuus ja asiakkaat.

Raportin pituus 5-7 sivua. Kirjallisuus:

Nieminen, Marjut (2014). Monikulttuurinen asiakastyö. Tietosanoma, Helsinki. (Saatavilla Haagan kirjastossa painettuna.)

<http://www.yhdenvertaisuus.fi/>

Lisäksi valitsemasi muut mahdolliset lähteet, esimerkiksi yrityksen verkkosivut jne.

- Arvioi lähdekirjan ja [www.yhdenvertaisuus.fi](http://www.yhdenvertaisuus.fi) -sivuston perusteella esimerkkiorganisaation asiakastyötä ja erittele sekä onnistumisia että kehittämiskohteita.
- Kuvaa haasteellisia tilanteita, joissa itse olet ollut asiakaspalvelijan ja/tai esimiehen roolissa. Mitä olet oppinut niistä?
- Millaisia työkaluja kirja antaa eri kulttuurien kohtaamiseen? Mainitse esimerkkejä.
- Miten esimerkkiorganisaatiossa näkyy asiakaspalvelijoiden monikulttuurisuus? Arvioi kirjan sisältöä tästä näkökulmasta.
- Miten voitte työyhteisössasi hyödyntää [www.yhdenvertaisuus.fi](http://www.yhdenvertaisuus.fi) -verkkosivuja?

Vaihtoehto B, 3 opintopisteen suoritus: (edellisen lisäksi) Kulttuurinen monimuotoisuus liike-elämässä.

Raportin pituus 8-10 sivua. Kirjallisuus:

Nieminen, Marjut (2014). Monikulttuurinen asiakastyö. Tietosanoma.

Hampden-Turner, C., Trompenaars, F., Lewis, D. R. (2000). Building cross-cultural competence. How to create wealth from conflicting values. Yale University Press. (Saatavilla HAAGA-HELIAN kirjastossa e-kirjana.) 2

Lewis Richard D. (2005). When Cultures Collide: Leading Across Cultures (3rd Edition). Nicholas Brealey Publishing. (Saatavilla HAAGA-HELIAN kirjastossa e-kirjana.)

<http://www.yhdenvertaisuus.fi/>

<http://blogs.helsinki.fi/koulutuksesta-tyoelamaan/files/2010/11/Nakokulmia-monikulttuuriseen-esimiestyohon-ja-hlostojohdantamiseen-Palmenian-julkaisu-2010.pdf>

sekä valitsemasi muut mahdolliset lähteet, yrityksen verkkosivut jne.

- Pohdi missä määrin kulttuurierojen ymmärtäminen on mahdollista monikulttuurisessa organisaatiossa ja monikansallisissa yrityksissä.
- Onko kaikkien henkilöstöä koskevien kulttuurierojen huomioiminen välttämätöntä työpaikalla? Perustele pohdintasi.
- Miten tunteet näkyvät työyhteisössäsi? Liittyykö siihen monikulttuurisuuteen perustuvia eroja?
- Millaisia haasteita liittyy aikakäsityksen eroihin?
- Kuvaa hierarkiakäsitteeseen suhtautumisen eroja ja sitä millaisia tilanteita niistä seuraa.
- Kuvaa esimerkkiorganisaation yrityskulttuuria lähdekirjojen teoriaan pohjautuen.
- Kuvaa konfliktitilanteiden rakentavaa ratkaisemista Hampden-Turnerin ym. mukaan.
- Analysoi organisaationne johtamiskulttuuria ja jäsennä sitä Lewisin mukaan.
- Miten monikulttuurisuus näkyy esimerkkiorganisaatiossa strategiatasolla?

Vaihtoehto C, 5 opintopisteen suoritus erityisesti esimiesasemassa jo toimiville. Raportin pituus korkeintaan 15 sivua. Edellisten lisäksi

- kuvaa omaa rooliasi organisaation päätöksenteossa ja johtamisessa sekä sitä miten monikulttuurisuuskyvykset liittyvät siihen.
- laadi esimerkkiorganisaatiolle monikulttuurisuusstrategia ja perustele se.
- kerro millaisia käytännön toimenpiteitä strategian käyttöönotto edellyttäisi.

Lisämateriaalia strategian laatimisen tueksi:

Sippola, Aulikki (2008). Monimuotoistuva työyhteisö haastaa henkilöstöjohtamisen. Työ- ja elinkeinoministeriö. <http://www.tem.fi/files/18863/sippola.pdf>

Kaikkien kolmen suoritusmahdollisuuden osalta olennaista on seuraavanlainen pohdinta:

- miten monikulttuurisuus huomioidaan esimerkkiorganisaatiossa kollega- ja esimiestasolla?
- mitä positiivista monikulttuurisuus tuo organisaatioon ja millaisia kehittämiskohteita siihen liittyy?
- miten yhdenvertaisuus liittyy monikulttuurisuuteen?
- miten voit itse edesauttaa monikulttuurisuuden ja yhdenvertaisuuden toteutumista?
- mitä suoranaista virheistä voi oppia tai on jo opittu?
- kuinka monikulttuurisuus- ja viestintäosaaminen liittyvät toisiinsa?
- miten esimiesasemassa voit hyödyntää tämän kirjallisuuden kautta oppimaasi?
- millainen tietämys sinulla oli monikulttuurisuudesta ennen tätä suoritusta ja kuinka se kehittyi lukemasi ja pohdintasi kautta?

## NEUVOTTELU, KOKOUS JA VAIKUTTAMINEN

Tunnus: COM8RH021

Laajuus: 3 op (81h)

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Esiintymistaito ja vuorovaikutteinen palveluviestintä -opintojakso suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaavalintaisen opintojakson suorittamista.

### **Oppimistavoitteet**

Opiskelija osaa valmistautua erilaisiin kokous- ja neuvottelutilanteisiin ja toimia niissä osallistujana, puheenjohtajana ja sihteerinä. Hän tuntee vaikuttamisen ja argumentoinnin perusteet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- hallitsee kokous- ja neuvottelukäytäntöjä ja tunnistaa kokous- ja neuvotteluetiketin
- osaa toimia tavoitteellisesti erilaisissa neuvottelu- ja muissa ryhmäviestintätilanteissa ja ymmärtää argumentoinnin merkityksen
- hallitsee vaikuttamisen perusteet ja osaa edelleen kehittää näitä taitoja
- osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

### **Sisältö**

- Erilaiset kokoukset ja neuvottelut
- Kokouksen, palaverin ja neuvottelun erot ja yhtäläisyydet
- Neuvottelutyypit, -roolit ja -strategiat
- Vaikuttaminen ja argumentointi
- Kokouskäytännöt ja kokoustekniikka
- Vuorovaikutustaidot neuvottelu- ja kokoustilanteissa sekä erilaisissa ryhmäviestintätilanteissa

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla hyödynnetään työelämän ajankohtaisia esimerkkejä. Työskentely perustuu osallistujien omiin työelämäkokemuksiin.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opiskelu on seminaari- ja harjoitustyyppistä, jossa osallistujien oma aktiivinen toiminta on merkittävässä osassa. Teoreettinen viitekehys käsitellään tietoisuina harjoitusten analysoinnin yhteydessä. Opiskelu edellyttää työskentelyä myös itsenäisesti. Oman oppimisen arviointi 1 h.

### **Vastuopettaja**

Päivi Mattsoff, puheviestinnän lehtori

### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan myöhemmin

### **Arviointi**

- Tehtävät
- Harjoitukset
- Aktiivinen analysointi, palautteen antaminen sekä osallistuminen

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija osoittaa hallitsevansa riittävästi opintojakson oppimistavoitteita (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa  
Opiskelija osallistuu harjoituksiin

Arvosana 3

Opiskelija osoittaa hallitsevansa opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä antaa palautetta muille

Arvosana 5

Opiskelija osoittaa hallitsevansa erinomaisesti opintojakson oppimistavoitteet (kokous- ja neuvottelukäytännöt, kokous- ja neuvotteluetiketin)

Opiskelija osaa toimia tavoitteellisesti neuvottelutilanteissa, pystyy argumentoimaan sekä osaa arvioida neuvottelu- ja kokoustilanteissa omia ja muiden vuorovaikutustaitoja

Opiskelija on harjoituksissa aktiivinen sekä tukee palautteella muiden oppimista

# OLUET JA PUBIT

Tunnus: RES8RH022

Laajuus: 3,00 op (81 h)

Ajoitus: vaihtelee

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot /vapaavalintaiset

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintoihin**

Opintojakso on pääasiassa suunnattu hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon (HOTRA) koulutusohjelman opiskelijoille mutta muiden koulutusohjelmien opiskelijoita hyväksytään toteutuksille varaustilanteen mukaan.

## **Oppimistavoitteet**

Ymmärtää olueen laatuun vaikuttavat tekijät. Hallitsee monipuolisesti olutprosessin ravintolassa: valikoima ja sen hallinta, myynti ja markkinointi, turvallisuus,

## **Opintojakson suoritettuaan opiskelija**

- ymmärtää oluen markkinoiden perusteet: oluttyypit ja –tyylit sekä niiden laatuun vaikuttavat tekijät

- osaa maistella olutta systemaattisesti sen laadun ja aistittavien ominaisuuksien määrittämiseksi

- ymmärtää ravintolan olutprosessin eri näkökulmista: logistiikka, myynti ja markkinointi, turvallisuus

## **Sisältö**

Olutmarkkinat

Oluen valmistus

Oluen maistelu

Oluttyypit

Oluen ja ruuan yhdistäminen

Olutprosessi ravintolassa: valikoima, varastointi, oluen tarjoilu , oluen omavalvonta

Olutravintolat

Sinebrychoff Olutmestari Junior -kilpailu

**Kirjallisuus:**

Mikko Salmi: Kippis! Ravintolan olutkäsikirja + luennoilla jaettava materiaali, opiskelijan omat muistiinpanot opintokäynneillä.

**Luennoitsijat:**

Jouko Mykkänen, Sinebrychoffin asiantuntijat + ekskursioilla isännät

**Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus (luennot, maistelut ja ekskursiot) ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

**Vastuuopettajat**

Jouko Mykkänen

**Arviointiperusteet**

Tentti 100 %, maistelu ja kirjallinen osuus

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

**Kurssimaksu**

Kurssimaksu 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.

# OPINTOMATKA DUBAI

Tunnus: TOU8RL006

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: intensiiviviikko 13/2015

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

**Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojakso on tarkoitettu ensisijaisesti toisen ja kolmannen vuoden opiskelijoille ja vain Haagan restonomiopiskelijoille.

**Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on laajentaa opiskelijoiden näkökulmaa ja tietämystä kansainvälisestä hotelli-, ravintola- ja matkailualan toimintaympäristöstä ja yrityksistä opintomatalla tehtävien yritysvierailujen avulla. Mahdollisuus osallistua opintomatkan suunnitteluun.

Huomio! Opintomatka on maksullinen ja opiskelijan osuus on noin 800–900€.

Opintojaksolle on erityisilmoittautuminen ja ilmoittautumisaika päättyy 30.11.2016.

Kolme ryhmäkokoontumista ennen matkaa ja yksi ryhmäkokoontuminen matkan jälkeen.

Ajankohdat ilmoitetaan myöhemmin.

Opintomatka on intensiiviviikolla 12/2017.

Opintojakson suorittuaan opiskelija:

- Ymmärtää syvemmin kansainvälistä palvelukulttuuria ja yritystoimintaa
- Laajentaa ymmärrystä Suomen vahvuuksista ja heikkouksista kansainvälisessä toimintaympäristössä

- Tiedostaa yhteistyökoulumme Emirates Academyn koulutuksen pääperiaatteet ja saa käytännön näkemystä opiskelusta ulkomailla

### **Sisältö**

- Opintomatkan suunnittelu ja toteuttaminen
- Yrityskäynnit hotelli-, ravintola- ja matkailu-alan yrityksiin
- Aktiivinen ja positiivinen osallistuminen Haaga-Helian edustajana koko opintomatkan aikana
- Kansainvälisyys ja palvelukulttuuri

### **Työelämäyhteydet**

Opintojakso koostuu yritysvierailuista hotelli-, ravintola- ja matkailualan yrityksiin

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus 12h

Opintomatka 68h

Oman oppimisen arviointi 1h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija ei voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettaja(t)**

Salla Juustila

### **Oppimateriaalit**

Ilmoitetaan opintojaksolla

Yritysten edustajien luentomateriaali

### **Arviointi**

Oppimispäiväkirja

Aktiivinen osallistuminen ryhmätapaamisiin ennen matkaan ja osallistuva läsnäolo opintomatalla.

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Opiskelija on mukana opintomatkan kaikissa vierailukohteissa. Opiskelija osallistuu ryhmätehtävän tekemiseen ja esittämiseen ennen matkaa sekä toimii ryhmässä sovitun roolijaon mukaisesti matkanjohtajana opintomatkan aikana. Opiskelija laatii oppimispäiväkirjan ohjeistuksen mukaisesti ja pystyy mainitsemaan valitsemansa teeman mukaisia asioita oppimispäiväkirjassa.

Arvosana 3

Opiskelija on aktiivisesti mukana opintomatalla ja pyrkii verkostoitumaan alan yritysten kanssa. Opiskelija osallistuu aktiivisesti ryhmätehtävän tekemiseen ja toimii omatoimisesti sekä vuorovaikutteisesti matkanjohtajan tehtävissä opintomatkan aikana. Opiskelija havainnoi ja pohtii oppimispäiväkirjassaan valitsemansa teeman mukaisia asioita opintomatkan aikana ja vertailee niiden merkitystä yritykselle sekä alalle.

Arvosana 5

Opiskelija toimii aktiivisesti ja vuorovaikutteisesti opintomatalla. Hän verkostoituu alan yrityksiin ja edustaa Haaga-Heliana esimerkillisesti. Opiskelija toimii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti kaikkien tehtävien osalta ja hän pystyy oppimispäiväkirjassaan havainnoimaan valitsemansa teeman mukaisia asioita ja analysoimaan kriittisesti niiden merkitystä sekä yritykselle että alalle.

# PALVELUYRITYKSEN KULTTUURI (KIRJAPAKETTI)

Tunnus: H8JO41

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 3.-4. opintovuosi

Kieli: suomi / englanti

Opintojakson taso: Vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: valinnainen

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Koulutusohjelmakohtaiset perus- ja aineopinnot suoritettuna

## **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija laajentaa tietämystään organisaatio- ja yrityskulttuurista. Opintojakson suorittaminen tukee opiskelijan yrityskulttuuriin ja/tai muutosprosesseihin kohdistuvaa oppinnäytetyöprosessia. Opintojakson suoritettuaan opiskelija on

- oppinut ymmärtämään kulttuurieroja, työelämän monikulttuurisuutta ja kehittänyt valmiutta toimia tällaisessa toimintaympäristössä
- muodostanut kuvan elämyksen tai palvelun tuotannon johtamisesta ja organisaatiokulttuurista
- kehittänyt ymmärrystä kansainvälisyyskehityksen vaikutuksista ja mahdollisuuksista hotelli-, ravintola- ja matkailualalla
- saanut yleiskäsityksen yrityskulttuuri –lähestymistavan käytöstä organisaatioiden tutkimisessa ja kehittämisessä

## **Sisältö**

- Yrityskulttuuri ja organisaatiokulttuuri ja palvelun tuottaminen; ajattelumalleja ja lähestymistapoja
- Organisaation kehittäminen
- Muutoksen aikaansaaminen
- Innovaation aikaansaaminen
- Organisaatiokulttuurin sosiologinen ja psykologinen tausta
- Kulttuurien väliset erot ja niiden heijastuminen yritystoimintaan ja sen johtamiseen

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa kirjapakettina tenttimällä valinnaiset teokset. Oman oppimisen arviointi 1h.

## **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## **Vastuopettajat(t)**

Kari Nurminen

## Oppimateriaalit

1. Martinez, M. & Hobbi, B. 2008. Building a Customer Service Culture: The Seven Service Elements of Customer Success. IAP. 2. Hofstede, G. 1993 (tai uudempi). Kulttuurit ja organisaatiot. Mielen ohjelmointi. WSOY. 3. Honkanen, H. 2005. Muutoksen agentit: muutoksen ohjaaminen ja johtaminen. Suomen psykologiliitto/Edita. 5. Schein, E. 2009. Yrityskulttuuri – selviytymisopas: tietoa ja luuloja kulttuurimuutoksesta. Laatuokeskus. 6. Forss-Anila, H. 2013. The effective service development prosess is using stories.Product: Evalution form. Thesis/opinnäytetyö Haaga-Helia amk. Helsinki. 7. Schein, E.H. 2009. The Corporate Culture Survival Guide –sense and nonsense about culture change. Jossey-Bass Inc., San Francisco. 8. Hofstede, G. 2010. Cultures and Organizations: Software of the Mind: intercultural coopertation and its importance for survival. McGraw-Hill. 9. Trompenaars, F. and Hampden-Turner C. 2012. Riding the waves of culture: understanding diversity in global business. Nicholas Brealey, London. 10. Dumetz, J., Saginova, O. & Woolliams, P. 2012. Cross-cultural management textbook: lessons from the world leading experts in cross-cultural management. Createspace.

## Arviointi

Kirjatentti 3x33,3 p = max. 100 p

Jokaisesta (kolmesta) teoksesta on saatava hyväksyttävä vastaus

Tyydyttävä suoritus (arvos. 1) = 40/100 p, hyvä suoritus (arvos. 3) = 70/100 p, kiitettävä (arvos. 5) = 90/100 p.

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Kirjallisessa vastauksessa (essee) taso:

Arvosana 1

Opiskelija hahmottaa pääpiirtein kirjan sisällöt ja ymmärtää kulttuurien erojen merkitystä. Vastaus hajanainen, tietoja esitellään satunnaisessa järjestyksessä ja pieni osa tiedoista on puutteellisia tai väriä.

Arvosana 3

Opiskelija on hahmottanut esitetyt kysymykset lukemansa perusteella ja osaa soveltaa joitakin teoksissa esiteltyjä malleja tai ratkaisuja. Vastaus on jäsennelty ja käsittely pysyy asetetun kysymyksen ympärillä.

Arvosana 5

Opiskelija on omaksunut hyvin valitsemiensa teosten sisällön ja soveltaa vastauksissaan luovasti teosten tietoja. Vastaukset sisältävät pohdintaa, eri vaihtoehtojen vertailuja sekä tehtyjen ratkaisujen toimivuuden arviointia. Vastaukset ovat jämähköitä ja hyvin jäsenneltyjä.

# RAVINTOLAN GASTRONOMIA

Tunnus: FPR8RH026

Laajuus: 6 op. 8 kontaktia

Ajoitus: 5. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaavalintainen

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen kurssi



Kurssimaksu: Opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun  
Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Vapaavalintainen kurssi joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Kurssille pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuomien perusteiden hyväksytyt suorittaminen. Kurssi on suunnattu restonomiopintojen 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

### **Oppimistavoitteet**

Perehdyttää opiskelija ruokakulttuurin kiehtovaan maailmaan. Tarkastelemme ruokakulttuurin kehitystä ja sen vaikutuksia nykypäivän gastronomiseen tarjontaan. Harjaannutamme taitojamme ruoanvalmistuksessa ja salityöskentelyssä. Teemme vierailuja kurssilla annettaviin kohteisiin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- Hallitsee erilaisten erikoisraaka-aineiden käsittelyn, valmistamisen ja tarjoilun
- Osaa tarjota asiakkaille ravintolaelämyksiä
- Hallitsee ravintola-alan etiketti säännösten ja käyttäytymistavat
- Osaa valmistaa saliruokia
- Tuntee suomalaista ja kansainvälistä gastronomista historiaa

### **Sisältö**

Ruokaravintolan palveluiden ja tuotteiden sovittaminen yrityksen liikeideaan ja asiakkaan tarpeisiin:

- kansallinen ja kansainvälinen ruokakulttuuri
- ruoan valmistaminen
- pöydän kattaminen
- istuma- ja tarjoilujärjestykset
- ruokien ja juomien tarjoilu, salityöskentely

### **Työelämäyhteydet**

Kurssilla tehdään tutustumiskäyntejä mahdollisuuksien mukaan ravintoloihin ja alan sidosryhmien liiketoimintaan

### **Kansainvälisyys**

Kurssilla tutustutaan kansainväliseen ruokakulttuuriin ja gastronomiaan.

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 h

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettajat**

Jari Karjalainen

Heikki Ursin

### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali. Muu tarvittava lähdekirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa

## **Arviointi**

- Tentti 40%
- Osallistuminen annettuihin vierailuihin ja tehtäviin 20%
- Kirjareferaatti Moodlessa 40% (Sillanpää Merja, Säännöstelyn huvi. SKS 2002.)

Arviointikriteerit

Hyväksytty/Täydennettävä

# RESPONSIBLE BUSINESS MANAGEMENT

Code: ENV8HA001

Extent: 3 ECTS (81 h)

Timing: non-stop through all periods

Language: English

Level: Free-elective

Type: Compulsory

## **Learning objectives**

After completing the course the student will acknowledge the key components of responsible business management and the key factors influencing the responsibility within the business. Furthermore the student will gain understanding of the necessity of the responsible business management for the profitability of an organization. After completing the course, the student will possess the ability to evaluate own actions, and professional persona in comparison to responsible business management standards.

## **Contents**

- Introduction to corporate responsibility
- Integrating environment and human resources into corporate strategy
- Communicating responsibility
- Living and leading responsible business
- CSR programs

## **Starting level and linkage with other modules**

None

## **Assessment**

- Self-study assignments

The student will pass the course by completing the previously stated course elements.

### Grade 1

Portrays the knowledge of responsible business management.

Shows capabilities of using the terminology of responsible business management and creating shared value

Is able to present (oral or written) the key aspects of responsible business management.

### Grade 3

Portrays the knowledge of responsible business management.

Shows capabilities of using the terminology of responsible business management and creating shared value

Is able to present (oral or written) the key aspects of responsible business management.

Express the knowledge of the possibilities for organisations in advancing the responsible business

management.

Provides feedback with arguments.

Grade 5

Portrays profound knowledge of responsible business management.

Shows advanced capabilities of using the terminology of responsible business management and creating shared value

Is able to fluently present (oral or written) the key aspects of responsible business management.

Express the knowledge of the possibilities for organisations in advancing the responsible business management.

Provides feedback with arguments

### **Working life connections**

The course includes hospitality industry related assignments.

### **Internationality**

Responsibility as concept is a global challenge which means that the point of view during the course will be international.

### **Learning methods**

It is possible to complete the course based on classroom learning or part time learning:

a) Online Learning

Self-study assignments 80h

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Teacher responsible**

Mia Tarhanen

### **Course materials**

Available on Moodle

# RUOKA JA KULTTUURIT

Tunnus: CUL8RH001

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. tai 4. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittavat opinnot

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojaksolla ei ole edeltävyyssehtoja eikä sidonnaisuuksia muihin opintojaksoihin.

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on syventää ruokakulttuurien ymmärtämistä.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija:

- ymmärtää asiakkaan ruoan valintaan vaikuttavia tekijöitä
- tuntee eri ruokakulttuureita
- tuntee ruoan käytön historiaa

### **Sisältö**

- Suomalainen ruokakulttuuri
- Eri uskontokuntien ruokasäännöt
- Ruoka-aineiden käytön historia
- Ruoka-aineiden käyttö eri ruokakulttuureissa
- Ruoan muu kuin ravitsemuksellinen merkitys

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetus 24 h

Itsenäinen opiskelu 64 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojakson suoritus

1. Osallistuminen luennoille
2. Kirjallinen tehtävä (pareittain)
3. Pecha Kucha esitys jonkin maan ruokakulttuurista

Opintojaksoon sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Vastuopettaja**

Eeva Pajakkala, Haaga

### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointi**

Harjoitustyöt

Arviointikriteerit

Opintojakso arvioidaan asteikolla hyväksytyt/hylätty.

# RUOKA JA MEDIA

Tunnus: FPR8RH027

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2. – 6. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojakson osan lähtötaasoivaatimuksena on opintojaksojen Ruokatuotanto 1 tai Ruokatuotannon perusteet suorittaminen.

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on tutustua median tapoihin tuottaa ruokaan liittyvää kirjoittelua ja ruokavalokuvausta. Opiskelija osaa tuottaa ruokamediaan tekstejä ja reseptejä kuvineen. Lisäksi hän pystyy hahmottamaan ruoka- ja media-alan toimintatavat ja yhteistyömahdollisuudet.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- osaa havainnoida alan trendejä ja hyödyntää tätä tietoa työskentelyssään
- ymmärtää ja osaa soveltaa toiminnassaan ruoka-designia
- osaa kehittää elämyksellisiä ja esteettisiä tuotteita
- osaa analysoida, arvioida ja toistaa ruokamedioiden tyylejä

- osaa kehittää ja laatia eri medioihin sopivia reseptejä
- hahmottaa ruoka-aiheisen artikkelin teon vaiheet

### **Sisältö**

- ruokatrendit
- ruoka-aiheisen artikkelin tekeminen
- ruokatoimittajan työ
- ruokadesign
- ruokavalokuvauksen periaatteet

### **Työelämäyhteydet**

Opintojakso toteutetaan yhdessä elinkeinon kanssa (vierailevia luennoitsijoita ja tutustumiskäyntejä).

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Lähiopetustoteutus:

- Lähiopetus ja tentti 40 h
- Itsenäinen opiskelu 40 h
- Oman oppimisen arviointi 1 h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettaja**

Birgitta Nelimarkka

### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajien ilmoittama ja jakama materiaali.

### **Arviointiperusteet**

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Opintojakso arvioidaan hyväksyty / hylätty. Opintojakson hyväksyttävän suorittamisen edellytyksenä on tehtävien suorittaminen ja aktiivinen osallistuminen lähiopetukseen.

# **RUOKA, RAVITSEMUS JA HYVINVOINTI**

Tunnus: RES8HA001

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 1. - 3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää ruokavalion merkityksen osana ihmisen hyvinvointia
- osaa arvioida ruokavalioiden vahvuuksia ja heikkouksia
- osaa analysoida oman ruokavalion ravintosisällön

- tuntee suomalaiset ravitsemussuositukset ja niiden merkityksen
- osaa arvioida elintarvikkeiden ravintosisällön

### **Sisältö**

- Ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät
- Ajankohtaiset ruokavaliot Suomessa ja kansainvälisesti
- Erityisruokavaliot
- Vastuulliset ja turvalliset ruokavalinnat
- Ruokapäiväkirjan analysointi

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Ei lähtötasovaatimuksia

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvosana 1

Tunnistaa tavallisimmat ruokavaliot pääpiirteittäin. Osaa nimetä ruoanvalintaan vaikuttavia tekijöitä. Ymmärtää ruokapäiväkirjan merkityksen ruoankäytön tutkimusmenetelmänä.

Arvosana 3

Tuntee yleisimmät erityisruokavaliot ja osaa huomioida ravitsemukselliset erityistarpeet. Osaa analysoida ruokavalion ravintosisältöä.

Arvosana 5

Opiskelija osaa analysoida ruokavalion ja vertailla sen vahvuuksia ja heikkouksia suomalaisiin ravitsemussuosituksiin. Opiskelija osaa arvioida kriittisesti mediassa esiintyviä ruokavalioita. Hän osaa soveltaa tietojansa erityisruokavalioista niin, että pystyy löytämään yksilön tarpeisiin soveltuvan turvallisen tuotteen.

### **Työelämäyhteydet**

#### **Kansainvälisyys**

Ruokaa ja ravitsemusta tarkastellaan myös kansainvälisestä näkökulmasta.

#### **Oppimistavat**

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivätoteutuksena
- b. Tentti ja oppimistehtävä(t)

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

#### **Vastuuopettajat**

Eeva Pajakkala, Haaga

# STARTUP SCHOOL - DEVELOPING ENTREPRENEURIAL MINDSET

Code: WOR8HH022

Scope: 5 ECTS (135 h)

Timing: 1.-7. semester  
Language: English or Finnish  
Course level: Professional Studies (or Free-choice)  
Course type: Elective (or Free-choice)

**Details of implementation and enrollment, please, see <http://startupschool.fi/what-we-offer/courses/>**

### **Starting level and linkage with other courses**

Student has a business idea that he/she wants to explore more.

### **Learning objectives and assessment**

Student starts building his/her own entrepreneurial path and takes the first steps on developing his/her own business idea. At the same time the student tests his/her ability to act in an entrepreneurial way. The course covers the following topics: self-leadership, business idea, communication and networking, goal setting and action plan.

### **Recognizing and validating prior learning (RPL)**

Accreditation of prior learning is applied on the course according to separate instructions. Please contact [startupschool@haaga-helia.fi](mailto:startupschool@haaga-helia.fi).

### **Working life connections**

The key driver of the course is the student's own business idea that will be coached by an experienced staff member.

### **Internationality**

Internationality is visible through the assignments.

### **Contents**

The course starts with a meeting with a StartUp School coach. After that the student starts working on the assignments independently. Developing Entrepreneurial Mindset includes four different parts which can be completed in any order. Student also attends minimum one DEM meeting while working on the assignments. After completing the assignments the student attends the final DEM meeting with a StartUp School coach and evaluates his own learning and validity of the business idea.

### **Learning methods**

Includes at least three (3) coaching meetings and independent work between the meetings.

### **Assessment criteria**

The course is graded on the scale 1-5. The assessment criterion is presented on scale 1-3-5. For detailed assessment criteria, please see [SUS Base](#).

**Teachers responsible**

Please see StartUp School website <http://startupschool.fi/who-we-are/coaches/>.

**Course materials**

Available in Moodle.

# STARTUP SCHOOL - FIND YOUR STRENGTHS

Course name: Find your strengths

Code: WOR8HH032

Scope: 5 ECTS

Timing: 1.-7. Semester

Language: English and Finnish

Curriculum:

Course level: Professional Studies (or Free-choice)

Course type: Elective (or Free-choice)

**Details of implementation and enrollment, please, see <http://startupschool.fi/what-we-offer/courses/>**

**Starting level and linkage with other courses**

No requirements

**Learning objectives and assessment**

Student finds and analyses his/her personal values, interests, passions and strengths. Student analyses skills and competences and clarifies her/his future track of a professional career point of view. Career can be self-employment, employment of an organisation or creates a business idea. Student learns self-management manners and recognises development areas of her personal skills.

Course assessment is on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is on scale 1-3-5.

Grade 1

Finds personal values, interests, passions and strengths

Recognises development areas and creates a development plan



### Grade 3

Can reflect of her/his learning

Can develop independently her/his professional career or business idea

Understands importance of ongoing self-development of professional succeed

### Grade 5

Recognises her/his strengths and knows how to develop them independently

Evaluates of her/his self-development critically and acts accordingly

Student learns principals of coaching and helps other students of their own development areas

### **Recognising and validating prior learning (RPL)**

Accreditation of prior learning is applied on the course according to separate instructions. Please contact [startupschool@haaga-helia.fi](mailto:startupschool@haaga-helia.fi).

### **Internationality**

Internationality is visible through the course and the assignments.

### **Contents**

The objective of the course is to develop student's self-knowledge and self-management skills. Teacher(s) tailors the content of the course according to competences and development areas of the students.

While working in groups student learns more about how to enlarge and utilise his/hers own network. At the same time student gets familiar with coaching process.

Content can be as follows:

Identifying personal strengths

Understanding personal motivation and values behind motivation

Improving self-management skills and development areas

Developing self-knowledge

Learning better interaction methods

### **Learning methods**

This course will be implemented as group coaching methods. Teacher will give directions and acts as a facilitator.

Course includes mandatory self-learning assessments.

### **Assessment**

Assessment methods are several assignments and activity of the group coaching sessions.

**Course teacher(s)**

Maria Haukka [maria.haukka@haaga-helia.fi](mailto:maria.haukka@haaga-helia.fi)

Elina Iloranta [Elina.iloranta@haaga-helia.fi](mailto:Elina.iloranta@haaga-helia.fi)

Päivi Williams [Paivi.williams@haaga-helia.fi](mailto:Paivi.williams@haaga-helia.fi)

**Learning materials**

Learning materials that support competence development in this section are in Moodle.

# STARTUP SCHOOL - FUTURE WORKING SKILLS

Course name: Future working skills

Code: WOR8HH033

Scope: 1 ECTS

Timing: 1.-7. semester

Language: English and Finnish

Course level: Professional Studies (or Free-choice)

Course type: Elective (or Free-choice)

**Details of implementation and enrollment, please, see <http://startupschool.fi/what-we-offer/courses/>**

**Starting level and linkage with other courses**

No requirements

**Learning objectives and assessment**

Student learns which are the most important working skills in the future, identifies and analyses his/her way of working. Student can clarify her/his personal skills and development areas and makes development plan for her/himself.

Course assessment is on a scale of 1 to 5. The assessment criteria is on scale 1-3-5.

**Grade 1**

Student can identify her/his working skills and communicate them to the group.

He/she can find development areas of his/her working skills.

Student can give input to the other students about their working skills.

**Grade 3**

Student can identify her/his working skills and communicate them to the group.

He/she can find development areas for and create a personal plan to strengthen these.

Student can give constructive feedback and support other students.

Grade 5

Student can identify her/his working skills, analyse and write advanced development plan of her/his working skills.

Student can give constructive feedback, support and give new ideas to the other students' development plans.

### **Recognising and validating prior learning (RPL)**

Accreditation of prior learning is applied on the course according to separate instructions. Please contact [startupschool@haaga-helia.fi](mailto:startupschool@haaga-helia.fi).

### **Internationality**

Internationality is visible through the course and the assignments.

### **Contents**

If you also wish to describe the course contents separately from the learning objectives and assessment criteria, you can do it here.

### **Learning methods**

This course will be implemented as group coaching methods. Teacher will give directions and acts as a facilitator.

Course includes mandatory self-learning assignments.

### **Assessment**

Assessment methods are assignments, learning diary and activity of the group work sessions.

### **Course teacher(s)**

Maria Haukka [maria.haukka@haaga-helia.fi](mailto:maria.haukka@haaga-helia.fi)

### **Learning materials**

Learning materials that support competence development in this section are in Moodle.

# STARTUP SCHOOL - PITCHING CAMP

Code: WOR8HH023

Scope: 3 ECTS (81 h)

Timing: 1.-7. semester  
Language: English or Finnish  
Course level: Professional Studies (or Free-choice)  
Course type: Elective (or Free-choice)

**Details of implementation and enrollment, please, see <http://startupschool.fi/what-we-offer/courses/>**

### **Starting level and linkage with other courses**

Student is participating in StartUp School coaching process.

### **Learning objectives and assessment**

Student is able to present his/her business idea effectively and efficiently under pressure and established deadlines. Student is able to bring up the uniqueness of the idea and knows how to develop the business idea and the pitch further based on the feedback. Student is able to give feedback and develop networks with other entrepreneurs and stakeholders.

During this course, student will:

- Practice pitching
- Practice presentation skills
- Train peer support and networking
- Practice target setting
- Practice working under pressure
- Practice giving feedback

### **Recognizing and validating prior learning (RPL)**

Accreditation of prior learning is applied on the course according to separate instructions. Please contact [startupschool@haaga-helia.fi](mailto:startupschool@haaga-helia.fi).

### **Working life connections**

The course is run in co-operation with experienced entrepreneurs and business developers.

### **Internationality**

Internationality is visible through the guest speakers and assignments.

### **Contents**

Learning takes place in a camp where different methods are used to practice and develop pitching. The camp ends with a pitching session where a jury consisting of coaches will evaluate the effectiveness and clarity of the idea presentation. Every student has an individual coaching session before leaving the camp and completes pre- and post-assignments.

## Learning methods

Pre-assignment

Intensive one-day camp

Post-assignment

## Assessment

The course is graded on the scale 1-5. Assessment criteria from GLOBBA Competence Grid.

Grading/ Components	1-2	3-4	5
<b>Knowledge</b>	You know the key concepts within the course's scope, but are yet to develop the general view and the big picture of the subject matter.	You know the key concepts well and can explain how the theories and models function and the tools are used. You have a general view of the subject matter.	You have a strong command of the key and related concepts. You can critically evaluate theories, models and tools. You can demonstrate explicit knowledge of the subject matter, and how it relates to other disciplines.
<b>Skills</b>	You can complete given tasks and assignments with assistance. You need to develop how to apply knowledge.	You complete given tasks and assignments independently. You apply knowledge in hands-on business related situations. You can critique your own practice and identify ways to improve.	You apply knowledge in demanding business related situations. You can prioritize and critically select tools and methods for solving complex problems in the subject matter.

<b>Competence</b>	You demonstrate some ability to perform skills and have basic knowledge, but you have difficulty to manage without assistance.	You demonstrate sufficient ability to perform skills and have basic to good knowledge. You can perform independently, but you have some challenges in passing on your skills and knowledge to others. You have an interest in professional development.	You execute skills with natural proficiency and you have detailed and explicit knowledge. You can perform independently and you are also able and actively willing to help others develop and pass on your skills. You have an attitude of continuous professional development.
-------------------	--	---	---

### Teachers responsible

Please see StartUp School website <http://startupschool.fi/who-we-are/coaches/>.

### Course materials

Course materials are provided with the pre- and post-assignments and during the camp.

# STARTUP SCHOOL - WARMUP PARADE

Code: WOR8HH013

Scope: 3 ECTS (81 h)

Timing: 1.-7. semester

Language: English (assignments can be done either in English or Finnish)

Course level: Professional Studies (or Free-choice)

Course type: Elective (or Free-choice)

**Details of implementation and enrollment, please, see <http://startupschool.fi/what-we-offer/courses/>**

### Starting level and linkage with other courses

No prerequisites.

### Learning objectives and assessment

Upon successful completion of the course, the student:

- learns about entrepreneurship and attitudes through real life cases
- learns different ways to come up with a business idea and has thought of some potential ideas for him-/herself
- is able to take into account the factors affecting team building
- has further developed his/her skills in overcoming challenges

- is able to reflect and analyze his/her own possibilities and development needs as an entrepreneur

### **Recognizing and validating prior learning (RPL)**

Accreditation of prior learning is applied on the course according to separate instructions. Please contact [startupschool@haaga-helia.fi](mailto:startupschool@haaga-helia.fi).

### **Working life connections**

Company guest speakers and the student's own business idea.

### **Internationality**

Internationality is visible through the guest speakers and assignments.

### **Contents**

Students will become acquainted with entrepreneurship through the knowledge and examples provided by the visiting experts and entrepreneurs and by reading the course materials. By doing assignments online, students will reflect and analyse visitors', other entrepreneurs' or their own business idea and ways to develop themselves further.

### **Learning methods**

8 h StartUp School WarmUp events, students choose at least two out of four events, which they will participate in.

73 h independent studies and individual assignments.

### **Assessment**

Required:

- Student attends at least two (2) of the four sessions of WarmUps
- Student successfully completes four (4) assignments of the possible seven (7) ones. Assignments 1-4 are related to the WarmUp events and assignments 5-7 can be completed without attending the events. At least two (2) of the completed assignments have to be related to the WarmUp events.

The course is graded on the scale 1-5. Assessment criteria from GLOBBA Competence Grid.

<b>Grading/ Components</b>	<b>1-2</b>	<b>3-4</b>	<b>5</b>
--------------------------------	------------	------------	----------

<b>Knowledge</b>	You know the key concepts within the course's scope, but are yet to develop the general view and the big picture of the subject matter.	You know the key concepts well and can explain how the theories and models function and the tools are used. You have a general view of the subject matter.	You have a strong command of the key and related concepts. You can critically evaluate theories, models and tools. You can demonstrate explicit knowledge of the subject matter, and how it relates to other disciplines.
<b>Skills</b>	You can complete given tasks and assignments with assistance. You need to develop how to apply knowledge.	You complete given tasks and assignments independently. You apply knowledge in hands-on business related situations. You can critique your own practice and identify ways to improve.	You apply knowledge in demanding business related situations. You can prioritize and critically select tools and methods for solving complex problems in the subject matter.
<b>Competence</b>	You demonstrate some ability to perform skills and have basic knowledge, but you have difficulty to manage without assistance.	You demonstrate sufficient ability to perform skills and have basic to good knowledge. You can perform independently, but you have some challenges in passing on your skills and knowledge to others. You have an interest in professional development.	You execute skills with natural proficiency and you have detailed and explicit knowledge. You can perform independently and you are also able and actively willing to help others develop and pass on your skills. You have an attitude of continuous professional development.

**Course teacher(s)**

Taru-Lotta Gumse and Irma Mäkäräinen-Suni

**Learning materials**

Books: Taivas + Helveti 1-3 (in Finnish) & Founders at work (in English)



Module specific materials in Moodle

Material given at WarmUp events

# SVENSKA FÖR FÖRETAGSLEDARE

Tunnus: SWE8HA002

Laajuus: 3 op

Ajoitus: 2.-3. lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittava

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Svenska i hotell-, restaurang- och turismbranschen -moduuli suositellaan suoritettavaksi ennen tämän vapaasti valittavan opintojakson suorittamista.

## **Oppimistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä alan neuvottelutilanteissa ja osaa käyttää ruotsin kieltä vaativimmissa asiakaskohtaamisissa.
- ymmärtää pohjoismaisen yhteistyön tuomat mahdollisuudet ja hyödyt omalla alalla sekä ymmärtää skandinaavisten virtausten merkityksen alansa "trendsetterinä" Suomessa.
- osaa edustaa yritystään sekä pitää lyhyitä puheita ja/tai presentaatioita ruotsiksi.
- osaa kirjoittaa muistioita ja kokousasiakirjoja sekä CV:n ruotsiksi.
- ymmärtää alan liiketoimintaan liittyviä tekstejä.

## **Sisältö**

- tutustuminen alan toimipaikkaan pääkaupunkiseudulla
- vierailuluento ruotsiksi
- suullisia ja kirjallisia esityksiä ja tuotoksia
- erilaisten keskustelu- ja neuvottelutilanteiden harjoittelu
- alan erilaisia asiakirjoja

## **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla hyödynnetään työelämän ajankohtaisia esimerkkejä. Työskentely perustuu osallistujien omiin työelämäkokemuksiin.

## **Kansainvälisyys**

Moduulin aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin ja opiskelijaa rohkaistaan lähtemään työharjoittelun Pohjoismaihin. Opiskelija oppii ymmärtämään pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opiskelijan oma aktiivinen toiminta on merkittävässä osassa. Opiskelu edellyttää työskentelyä myös itsenäisesti.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

### **Oppimateriaalit**

Opettajan jakama ja ilmoittama materiaali.

### **Arviointi**

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

#### **Arvosana 1**

Opiskelija pystyy tyydyttävästi tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin helppoihin kysymyksiin. Hän osaa apuvälineitä käyttäen lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

#### **Arvosana 3**

Opiskelija pystyy selkeästi tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin kysymyksiin. Hän osaa lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

#### **Arvosana 5**

Opiskelija pystyy vakuuttavasti ja luontevasti tuomaan asiansa esiin suullisissa esiintymis- ja neuvottelutilanteissa ja vastaamaan asiasta esitettyihin vaativiinkin kysymyksiin. Hän osaa nopeasti ja tehokkaasti lukea ja tiivistää alaan liittyviä ruotsinkielisiä tekstejä ja tuottaa omalla alalla tarvittavia yleisimpiä tekstejä.

### **Vastuopettajat**

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

# SVENSKA I HOTELL, RESTAURANG OCH TURISMBRANCHEN (INTENSIVE)

Tunnus: SWE8HA005

Laajuus: 5 op

Ajoitus: 1. – 4.lukuvuosi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: perusopinnot

Opintojakson tyyppi: Tämä moduuli on tarkoitettu avoimen väylän opiskelijoille, siirto-opiskelijoille ja opiskelijoille, joilta vaihdon takia moduuli jää/on jäänyt suorittamatta sekä OPS2010-opiskelijoille.

### **Osaamistavoitteet**

Moduulin suoritettuaan opiskelija

- osaa toimia ruotsin kielellä eri asiakas- ja vuorovaikutustilanteissa
- osaa käyttää ruotsin kieltä oman alan toimintaympäristössä
- osaa tuottaa alalla tarvittavia yleisiä tekstejä ruotsiksi
- osaa esitellä yrityksen tuotteita ruotsiksi myyvällä ja asiakaslähtöisellä tavalla
- osaa esitellä itsensä ja osaamisensa sekä kirjallisesti että suullisesti ruotsiksi

## Sisältö

- Alan erilaiset asiakas- ja myyntipalvelutilanteet
- Gastronomista terminologiaa ja suomalaisesta keittiöstä kertomista
- Matkailijan Suomi
- Alan yrityksen, sen toimintojen ja henkilökunnan esittely
- Työelämän tärkeimmät suulliset viestintätilanteet
- Alan ammatillisia tekstejä ja liikeviestintää

## Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin

Moduulin taso on B1. Opiskelijalla tulisi olla sellainen ruotsin kielen lähtötaso, jolla hän kykenee suoriutumaan moduulin tavoitteista. Mikäli ruotsin tasotesti osoittaa heikompa lähtötasoa, suositellaan vapaavalintaisen Träna svenska -moduulin suorittamista.

## Arviointi

Moduuli arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

### Arvosana 1

Opiskelija osaa tuotoksessaan tyydyttävästi soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän osaa ammattikielen perusteita ja selviää helpoista asiakaspalvelu- ja myyntitilanteista. Tämän lisäksi hän pystyy tuottamaan yksinkertaisia liikeviestinnässä tarvittavia kirjallisia ja suullisia viestejä. Tämän moduulin suoritettuaan opiskelija omaa julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavan tyydyttävän ruotsin kielen kirjallisen ja suullisen tason\*.

### Arvosana 3

Opiskelija osaa tuotoksessaan soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot\*

### Arvosana 5

Opiskelija osaa tuotoksessaan luontevasti ja monipuolisesti soveltaa ja hyödyntää osaamaansa sanastoa ja lauserakenteita. Hän hallitsee erittäin hyvin ammattikielen sekä asiakaspalvelu- ja myyntitilanteissa tarvittavat ilmaisut. Tämän lisäksi hän hallitsee erittäin hyvin liikeviestinnässä tarvittavat kirjalliset ja suulliset taidot\*

\*Moduulin arvosanat 4-5 antavat ruotsin kielestä hyvät taidot ja moduulin arvosanat 1-3 tyydyttävät taidot julkisyhteisöjen henkilöstöltä vaadittavasta kielitaidosta (laki 424/2003).

## Työelämäyhteydet

Moduulin sisällöt ovat työelämälähtöisiä ja –aiheisia.

## Kansainvälisyys

Moduulin aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin, ja opiskelijaa rohkaistaan lähtemään vaihtoon tai työharjoittelun Pohjoismaihin. Opiskelija oppii pohjoismaisessa kulttuurissa toimimisesta.

## Oppimistavat

Tämän moduulin osaamistavoitteet voi saavuttaa seuraavilla tavoilla:

- a. Lähiopetus ja siihen liittyvät tehtävät päivä- tai monimuotototeutuksena
- b. Kirjallinen (tentti) ja suullinen näyttö

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

**Vastuopettajat**

Arja Aktan-Helminen, Haaga

Anna Sarajas-Zino, Haaga

# TRENDS IN HOSPITALITY AND TOURISM

Code: EXP8RZ003

Scope: 5 ECTS

Timing: Intensive days October 16.-20.2017

Language: English

Level: free elective studies

Type: free elective studies

**Learning objectives**

The aim of the course is to give the students an overview and understanding of the concept of a trend. The discussion will include some of the main trends and developments in the hospitality and tourism industry. Course will highlight how to track and utilize trends in hospitality and tourism management decision making. The scope of the course is international, combining findings from various management cultures.

Upon participating the course, the student

- can track (mega) trends and weak signals
- can anticipate changes in the market place, adapt to new situations and knows how to identify and create new opportunities
- is able to take action based on those trends
- is able to see how trends affect businesses
- can make management decisions and justify them

**Contents**

- Definitions of trends at different stages
- Trends in accommodation, food & beverage, tourism and marketing
- Forecasting trends
- Experience-based trend development
- Pitching skills

**Starting level and linkage with other modules**

Available to HAAGA-HELIA University of Applied Science degree program, exchange students and Open University students. The course is best suited for 2nd. and 3rd. year students, with special interest on managerial trend tracking and creative decision-making.

**Assessment**

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

Pre- and post assignments, team work outcome

Course assignments graded 1-5, fail

Active participation and attendance

Pre-assignments must be returned according to schedule (given later), in order to be able to attend the intensive days.

#### Grade 1

student:

operates individually and in his/her group passively

is capable of fairly independent work in order to achieve the course goals

recognizes, with help, potential trends and trend development

recognizes some uses of trends in hospitality business management

is capable of copying some traditional solutions of trend watching

#### Grade 3

in addition to the above

student:

is capable of operating as a group member and individually in assignments

is capable of explaining development trends shaping the hotel industry

independently recognizes some uses of trend development in hospitality business

is capable of carrying his/her assignments in a proper manner

#### Grade 5

in addition to the above

student:

operates in his/her group and individually in a target-oriented way, professionally and responsibly

is capable of applying his/her skills in analyzing and developing accommodation business

innovatively and creatively from trend management perspective

is capable of carrying out the student assignments in an outstanding manner

#### **Working life connections**

During the course the students utilize real-life hospitality and tourism businesses and analyze their operational reality.

#### **Internationality**

During the course the practices of international companies are studied and discussed.

#### **Learning methods**

The learning goals of this module can be reached in the following ways:

- a. Lectures and related issues as intensive studies
- b. Exam and learning assignments

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

#### **Teachers responsible**

Anna-Liisa Aarti, Haaga

Sonja Haaksluoto, Haaga

Pekka Lampi, Haaga

Terhi Oksanen-Alén, Haaga

#### **Course materials**

Handout material by the teachers

Independent material search by student

# TRÄNA SVENSKA

Tunnus: SWE8HA001

Laajuus: 2 op (53 h)

Ajoitus: 1. tai 2. lukukausi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: vapaasti valittavat opinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on palauttaa mieleen ruotsin kielen keskeiset rakenteet, ja luoda edellytykset varsinaisten kieliopinointojen aloittamiselle.

Opintojakson suorittamaan opiskelija

- Tunnistaa oman viestintäkuvansa ja osaa kehittää sitä

### **Sisältö**

- Kieliopin keskeiset rakenteet
- Sanastoharjoituksia

### **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin moduuleihin**

Opintojakson taso on A2.

Opiskelija jolla on ruotsin tasotestistä hylätty suoritus, ohjataan Träna svenska –opintojaksolle.

### **Arviointi**

Tentti

Aktiivisuus ja jatkuva näyttö

Moduuli arvioidaan asteikolla hyväksytty/hylätty

Hyväksytty suoritus

Opiskelija osaa ruotsin kielen perusrakenteita ja -sanastoa. Hän kykenee muodostamaan helppoja lauseita ja fraaseja sekä tunnistaa keskeiset ruokasanat ruotsiksi. Hän selviytyy helpoista vuorovaikutustilanteista, kuten kahvilassa ja kaupassa asioimisesta. Hän osaa myös kertoa itsestään ja perheestään.

### **Kansainvälisyys**

Opintojakson aihepiireissä tutustutaan pohjoismaisiin käytänteisiin.

### **Oppimismenetelmät**

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 27 h

Itsenäinen opiskelu 25 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

b) Monimuotototeutus:

Lähiopetus ja tentti 16 h

Itsenäinen opiskelu 36 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Opintojakso perustuu lähiopetuksessa tehtäviin kirjallisiin ja suullisiin harjoituksiin sekä itsenäiseen opiskeluun lähiopetuksen ulkopuolella. Opintojaksolla edellytetään aktiivista osallistumista lähiopetukseen sekä tentin suorittamista hyväksytysti.

Ruotsin kieltä aktivoidaan lähiopetuksessa harjoituttamalla monipuolisesti kielitaidon eri osa-alueita.

Moduuliin sisältyy myös pakollisena oman oppimisen arviointi.

## **Vastuopettajat**

Arja Aktan-Helminen, Haaga  
Anna Sarajas-Zino, Haaga

## **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

# VIINIKURSSI

Tunnus: RES8RH021

Laajuus: 3 op (108 h)

Ajoitus: vapaa

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: Vapaavalintainen

Kurssin hinta: 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään ennen ensimmäistä kokoontumista.

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Opintojakso on suunnattu kaikille viinien maailman kiinnostavaksi ja hyödylliseksi kokeville opiskelijoille. HOTRA-ohjelman opiskelijat ja ennen vuotta 2015 aloittaneet RUOKA-ohjelman opiskelijat eivät voi osallistua tälle opintojaksolle, koska opintojaksot Ravintolajuomat/Johdatus ravintolajuomiin vastaavat pitkälti tätä kurssia.

## **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on perehdyttää opiskelija erityyppisiin viineihin ja väkeviin juomiin sekä niin yleisiin käyttötapoihin.

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

- ymmärtää viinimaailman perusteet: viinityypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- oluet ja väkevät juomat: tyypit ja tarjoilu, käyttö sekä baarityön perusteet
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

## **Sisältö**

- Viinien systemaattinen maistelu
- Viljelyn ja valmistuksen vaikutus viinin makuun, viinialueiden laatumerkinnot
- Tärkeimpien rypälelajikkeiden ja viinialueiden vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyypit: puna-, valko-, rosee-, kuohuviinit, väkevät viinit ja väkevät juomat

## **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa joko lähiopetus- tai monimuotototeutuksena:

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 21 h

Itsenäinen opiskelu 89 h

Oman oppimisen arviointi 1h

Oppimismenetelminä on systemaattinen maistelu ja sen yhdistäminen teoreettiseen tietoon.

Onnistunut opiskelu edellyttää tiiviin tahdin vuoksi aiheisiin ennakkoon perehtymistä. Oppiminen osoitetaan tenteillä, joissa on maistelu- ja teoriaosuus.

## **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

## **Vastuopettajat**

Jouko Mykkänen

## **Oppimateriaalit**

Kirjallisuus: Etikettien takana – Viinit ja väkevät juomat. WSET 2012. Saatavana Haagan Matskusta.

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali.

## **Arviointi**

Opintojakso arvioidaan käyttäen asteikkoa kiitettävä (5), erittäin hyvä (4), hyvä (3), tyydyttävä (2), välttävä (1), hylätty (0). Arviointikriteerit on esitetty asteikolla 1 - 3 - 5.

Arvioinnin kohteet

Ammattimainen maistaminen ja maistamisen terminologia

Viinin laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät

Viinitermistö

Viinialueiden sijainnit ja ominaisuudet

Arvosana 1

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta mutta ei terminologiaa. Tunnistaa vähäisesti viinitermistöä ja nimeää joitain viinin laatuun vaikuttavista tekijöistä. Tunnistaa vain osan viinialueiden ominaisuuksista.

Arvosana 3

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa. Tunnistaa kohtalaisesti viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä. Kykenee nimeämään monien viinialueiden ominaisuuksia.

Arvosana 5

Soveltaa ammattimaisen maistamisen rakennetta ja terminologiaa moitteettomasti. Osaa yhdistää viinitermistöä ja viinin laatuun vaikuttavia tekijöitä kiitettävästi. Tunnistaa viinialueiden ominaisuudet kiitettävästi.

# VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN

Tunnus: RES8RH025

Laajuus: 6 op.

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson tyyppi: vapaavalintainen kurssi

Kurssimaksu: Opiskelija suorittaa 60 € ennen kurssin alkamista Haagan materiaalipalveluun

Henkilömäärä kurssille: enintään 25 opiskelijaa

## **Lähtötaso ja sidonnaisuudet muihin opintojaksoihin**

Vapaavalintainen kurssi joka liittyy ammattiosaamista syventäviin opintoihin. Kurssille pääsyn vaatimuksena on ruokatuotanto 1 ja ravintolapalveluiden- ja ravintolajuomien perusteiden hyväksytyt suorittaminen. Kurssi on suunnattu restonomiopintojen 2. ja 3. vuosikurssin opiskelijoille.

## **Oppimistavoitteet**

Kurssin suoritettuaan opiskelija hallitsee viinin ja ruuan yhdistämisen perusteet sekä erityyppisten



ateriakokonaisuuksien luomisen ja myynnin asiakkaalle  
Opintojakson suorittuaan opiskelija

- Tuntee ruoan perusmaut ja viinin rakenteen
- Osaa yhdistä viiniä ja ruokaa
- Tutustuu eri raaka-aineiden valmistukseen
- Hallitsee menun rakentamisen
- Osaa myydä ja suositella viinejä asiakkaille

### **Sisältö**

Kurssi luo pohjaa ja täydentää myöhempää ravintolapalveluiden-, juomien- ja tuotannon opiskelua.  
Käsiteltävät asiakokonaisuudet ovat:

- Viinin makuun vaikuttavat tekijät
- Maistamisen käytäntö
- Viinin ja ruuan ominaisuudet
- Viinin jaottelu ja ruokien yhdistäminen
- Ruoka- ja viinilistan yhteensopivuus
- Gastronomia
- Grand Dinner:n järjestäminen

### **Työelämäyhteydet**

Opintojaksolla mukana viini- ja panimoalan yrityksiä

### **Kansainvälisyys**

Kurssilla käsitellään juoma- ja ruokakulttuuria kansallisesti ja kansainvälisesti

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus 48 h. 8 kontaktia

Itsenäinen opiskelu ja opintojakson tehtävän suorittaminen 56 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettajat**

Jari Karjalainen

Heikki Ursin

### **Oppimateriaalit**

Tuntityöskentelyn materiaali sekä muu ohjaajan ilmoittama ja jakama materiaali. Muu tarvittava lähdekirjallisuus ilmoitetaan opintojakson alussa.

Karmavuo ja Lihtonen; Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Teos 2009.

### **Arviointiperusteet**

Kurssitehtävä 75 % (hyväksytyt/täydennettävät)

Läsnäolo 100%

Annettujen harjoitustöiden suorittaminen 25 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

Arviointikriteerit  
Hyväksytyt/täydennettävät

# WORLD OF WINES

Code: RES8RZ003  
Extent: 3 ECTS (81 h)  
Timing: Period 4  
Language: English  
Level: Professional studies  
Type: Free-elective, Price 60 €.

This course is developed for any student who finds the world of wines interesting or useful in their career.

The course is a free-elective and directed to those students who's curriculum does not have any wine studies as compulsory topic. This rule excludes HOTRA and RUOKA students from the course.

## Learning objectives

Upon successful completion of the course, the student

- understands the scope of and is capable of systematic tasting of wines
- understands environmental and human factors in the vineyard and winery which affect the style, quality and price of following wine types: red, white, sparkling and fortified wines
- knows the key factors affecting the style, quality and price of wines in the main wine producing countries and regions
- knows the key factors affecting the style, quality and price of wines made from the principal grape varieties in their most important production areas and regions

## Contents

- Systematic Approach of Tasting of wines (WSET Level 2)
- Factors affecting the style, quality and price of wines (red, white, sparkling and fortified wines)
- Principal wine of most important wine producing countries and regions (red, white, sparkling and fortified wines)
- Most important wines made from the principal grape varieties used around the world (red and white wines)

## Starting level and linkage with other modules

None

## Assessment

The module is evaluated on a scale excellent (5), very good (4), good (3), satisfactory (2), fair (1), fail (0). The assessment criteria is presented on a scale 1 - 3 - 5.

### Grade 1

The student can identify, list and repeat the main wine theory concepts and issues.

She/ he present only few arguments based on theoretical framework.

The student has ability to repeat facts but might have missing parts in his/her knowledge.

She/ he doesn't show particular interest towards learning about wine .

### Grade 3

The student can apply the wine theory concepts and reflect those in text with good arguments.

She/he can combine the key theoretical concepts to the practical level (e.g. tasting notes) on a basic level.

The student shows interest in studying wines of the world.

Grade 5

The student can apply the wine theory concepts and reflect them into tasting notes.

She/he can combine the key theoretical concepts to the practical level (e.g. tasting notes) in proper manner.

Student applies sources with width and depth.

The student demonstrates advanced attitude and high interest in learning about the world of wines.

### **Working life connections**

The course includes hospitality and tourism industry related assignments and case studies.

### **Learning methods**

Systematic tasting

Lectures

E-learning platform

Assessing one's own learning is a compulsory part of the module.

### **Teacher responsible**

Jouko Mykkänen, Haaga

# VÄKEVÄT JUOMAT JA COCKTAILIT

Tunnus: RES8RH023

Laajuus: 3 op (81 h)

Ajoitus: 2. periodi

Kieli: suomi

Opintojakson taso: ammattiopinnot

Opintojakson tyyppi: vapaasti valittava

### **Tavoite**

1) Perehtyä väkevien alkoholijuomien tyyliin siten, että hallitsee niiden tyyliin ja laatuun vaikuttavia tekijöitä ammattimaisella tavalla. Luennoilla käydään läpi juomien teoriaa ja perehdytään niiden laatuun maistelemalla

2) Perehtyä tärkeimpiin näistä juomista tehtyihin klassisiin cocktaileihin

3) Perehtyä cocktailbaarien toimintaan

### **Oppimistavoitteet**

Opintojakson tavoitteena on syventää opiskelijan ymmärrystä ravintolan juomatoiminnoista: erityyppiset väkevät juomat sekä cocktailit. Cocktailtyypit, klassinen ja moderni cocktail ja niihin liittyvä baaritoiminta.

Opintojakson suorittuaan opiskelija

- ymmärtää syvällisesti: väkevien alkoholijuomien tyypit ja –tyylit sekä niihin vaikuttavat tekijät
- cocktailbaarit ja niiden toiminta (baarimestaritoiminnot, asiakaskunta, tuottavuus, myynti)
- on omaksunut systemaattisen maistelun metodin ja osaa hyödyntää sitä jatkuvan tuotetietämyksen välineenä

### **Sisältö**

- Väkevien juomien systemaattinen maistelu
- valmistuksen vaikutus väkevien juomien makuun, laatumerkinnot
- Tärkeimpien tärkeimpien juomatyyppien vertaileva tutkiminen
- Eri juomatyyppit: vodkat, ginit, viskit, rypäletisleet, hedelmätisleet, liköörit, maustetut tisleet

### **Opetus- ja oppimismenetelmät**

Opintojakso on mahdollista suorittaa lähiopetustoteutuksena

a) Lähiopetustoteutus:

Lähiopetus ja tentti 24 h

Itsenäinen opiskelu 57 h

Oman oppimisen arviointi 1 h

Oppimismenetelminä on systemaattinen maistelu ja sen yhdistäminen teoreettiseen tietoon. Onnistunut opiskelu edellyttää tiiviin tahdin vuoksi aiheisiin ennakkoon perehtymistä. Oppiminen osoitetaan tentillä , jossa on maistelu- ja teoriaosuus.

### **Aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustaminen (AHOT)**

Opiskelija voi saada aikaisemmin hankitun osaamisen tunnustettua suorittamalla opintojaksosta/opintojakson osasta näytön.

### **Vastuopettajat**

Jouko Mykkänen

### **Oppimateriaalit**

Kirjallisuus :

Distilling Knowledge (kirja Haagan Matskusta)

Muut lähteet:

Luentomuistiinpanot

Maistelumuistiinpanot

Opintokäynnit

### **Arviointiperusteet**

Tentti 100 %

Oman oppimisen arviointitehtävä ei vaikuta arvosanan muodostukseen. Tehtävä on kaikille opintojaksoille/-kokonaisuuksille yhteinen ja vastauksia käytetään myös opintojakson/-kokonaisuuden kehittämiseen. Tehtävä tehdään WinhaOpaalissa.

### **Kurssimaksu**

Kurssimaksu 60 €. Suoritetaan Haagan myymälään (Matsku) ennen ensimmäistä kokoontumista.